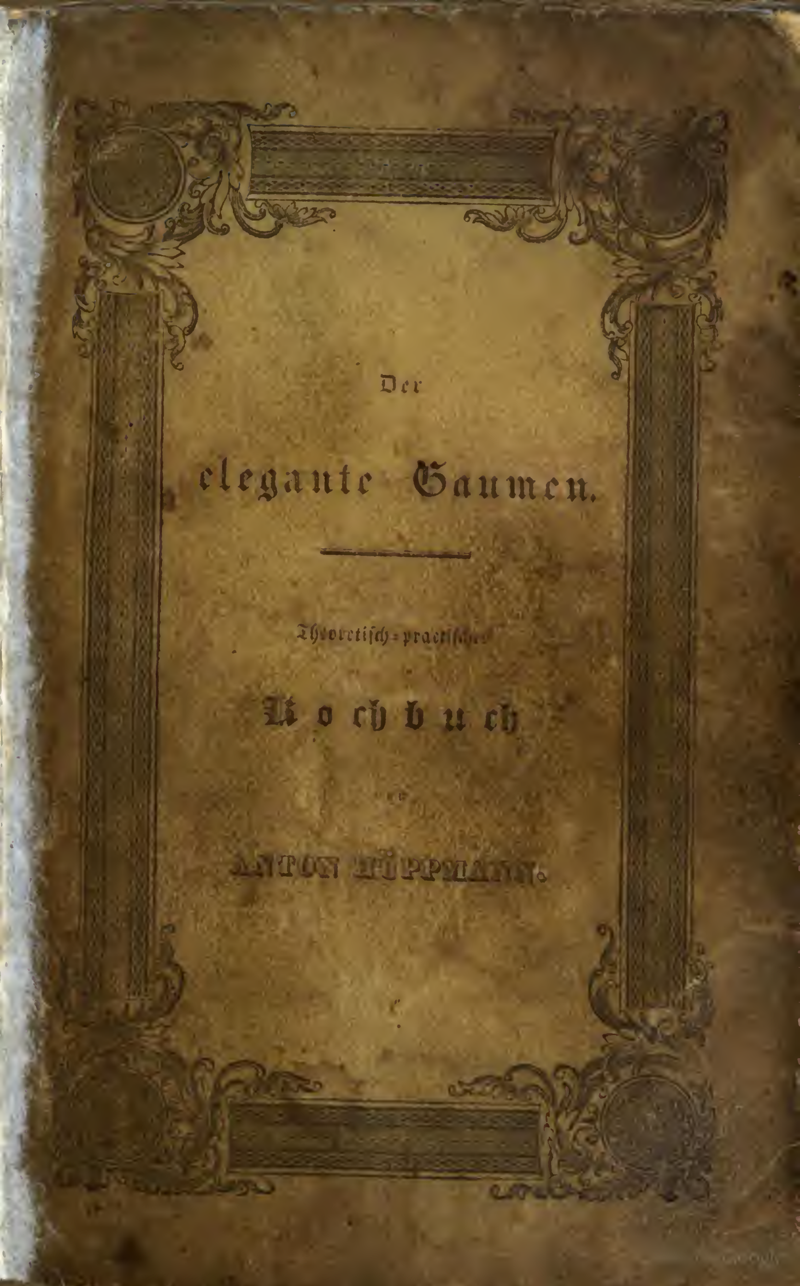
"DER" ELEGANTE GAUMEN: EIN THEORETISCH PRACTISCHES WERK DER...

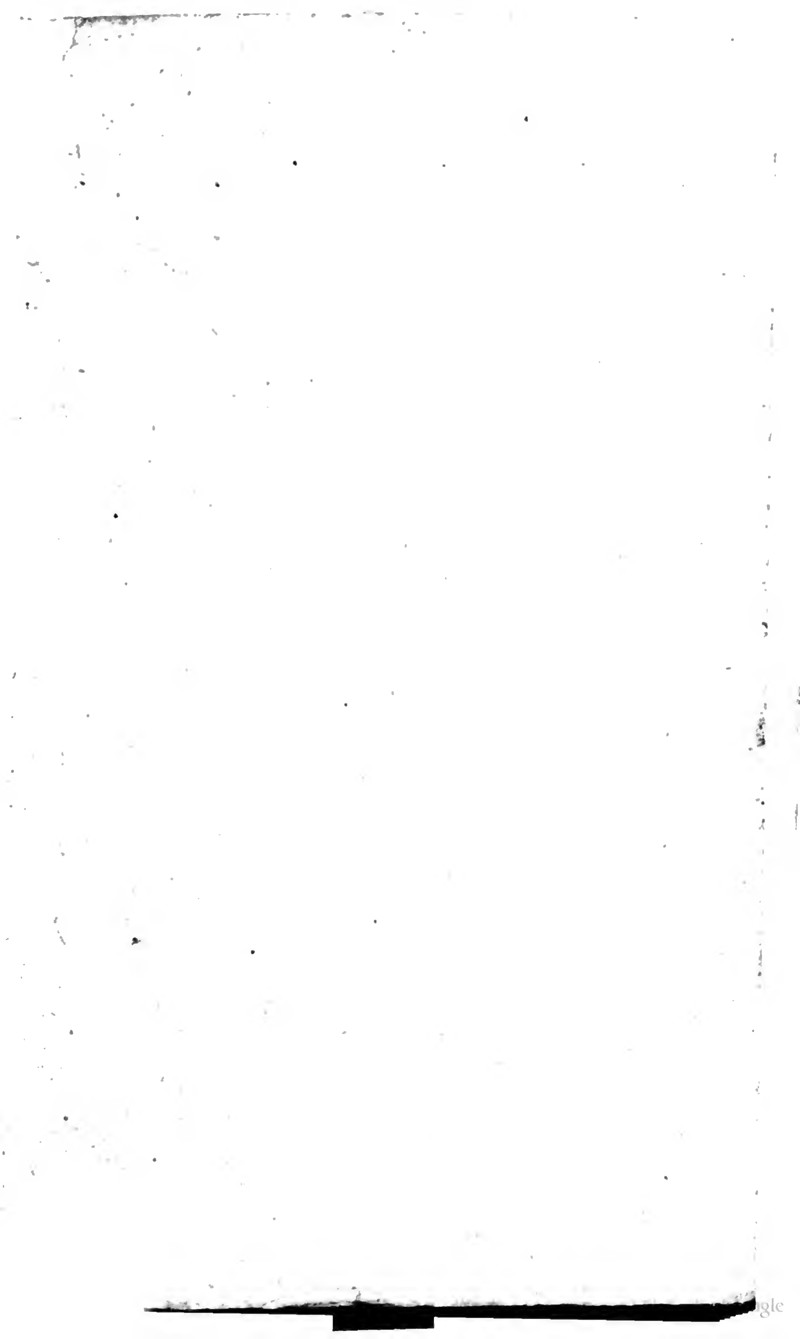
Anton Hüppmann, ...

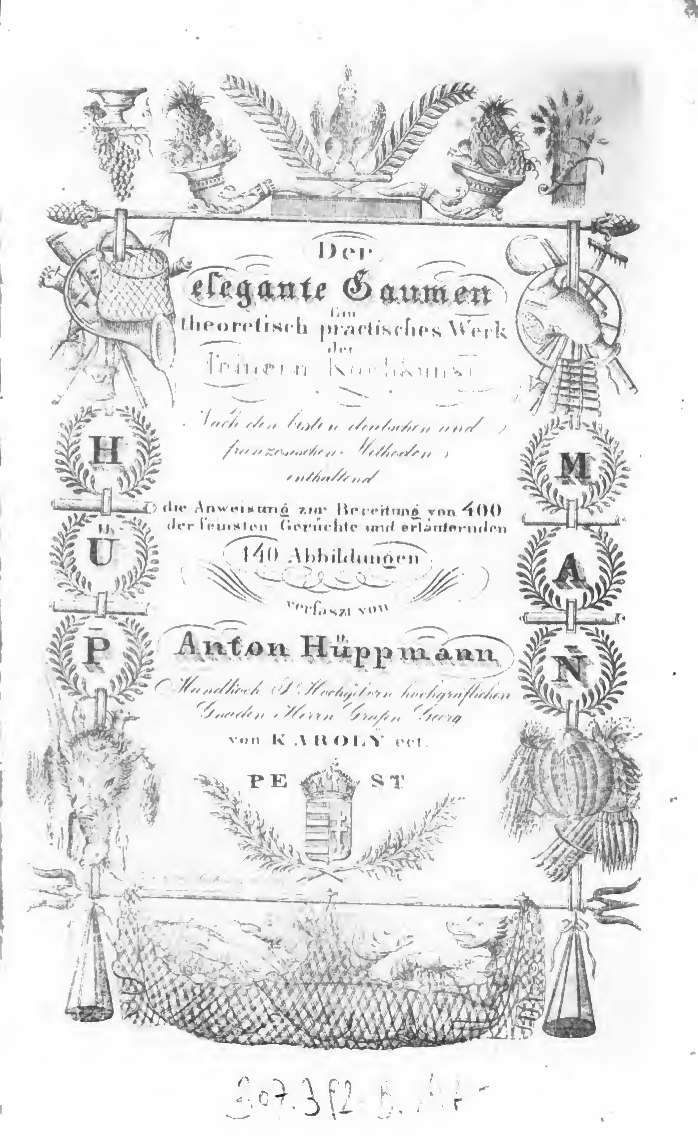





ÖNB
+Z59499702


Der
elegante Gaumen.
Theoretisch=practisches
Kochbuch
ANTON TIPPMANN.




Der
elegante Gaumen
Ein
theoretisch practisches Werk
der
feinern Kochkunst
Nach den besten deutschen und
französischen Methoden
enthaltend
die Anweisung zur Bereitung von 400
der feinsten Gerüchte und erläuternden
140 Abbildungen
verfaszt von
Anton Hüppmann
Gnaden Herrn Grafen Georg
von KAROLY ect.
PE ST
H
U
P
M
A
Ñ


ÖSTERR. NATIONALBIBLIOTHEK
WIEN

Den

höchsten und hohen

Herrschaften

des

VATERLANDES

in

unterthänigster Ehrfurcht

hochachtungsvoll gewidmet

vom

Verfasser.

Eingangs-Gedicht.

Es glänzen Viele im Gebieth der Künste,
Und in der Wissenschaften ernstem Kreis,
Und jeder neue Tag wird zum Gewinnste,
Und Ruhm und Achtung sind der schönste Preis!

Doch einer Kunst gebührt mit Recht vor allen,
Der Erdenpilger tief gefühlter Dank;
Ihr möge heut' ein Feyerlied erschallen
Wie noch kein Lied zu ihrem Ruhme klang!

Sie reicht dem Kranken ihre starke Rechte,
Vollendet was des Arztes Kunst begann,
Wird Retterin dem menschlichen Geschlechte,
Wo kalter Schweis schon von der Stirne rann!

In ihrem Tempel findet der Gesunde
Für Lebensmühen stärkenden Ersatz,
Mit Wonne führt er ihr Produkt zum Munde,
Die Kochkunst bleibt ja doch der treu'ste Schatz!

Doch soll sie blüh'n, verlangt sie Priesterinnen;
Die Opferschaale dampft nur auf Geheiß, —
Und deßhalb töne auch den Künstlerinnen,
Den holden Frauen unser lauter Preis.

Vorrede.

Das Geschäft oder jene Kunst, welche wir uns im Leben zu unserem Fortkommen und Vortheile wählen, macht es uns nicht nur allein zur Pflicht, daß wir selbe gehörig betreiben und gründlich erlernen; sondern daß wir auch aus Achtung für jenen Zweig, womit wir uns unsere Lebensexistenz verschaffen, immer dahin trachten müssen, durch ein immerwährendes Streben und Mühen uns zu vervollkommnen, um sodann zum Nutzen und Besten unserer Mitmenschen zu wirken, zu belehren und erfolgreich für Andere zu werden.

Da durch mein Bestreben und Fleiß mir auch die höheren Kenntnisse der eleganten Kochkunst zu Theil wurden, und meine, auf vieljährige Erfahrungen erprobten Wissenschaften in diesem Gebiethe, und zumal die höchsten Herrschaften die Leistungen meiner höheren Kunst stets mit besonderem Beifalle auszeichneten, so habe ich mir zum schönen Ziele auch Andern nützlich zu seyn, zur verdienstvollen Aufgabe gemacht, ein möglichst bündiges und doch vollständiges Werk, den

hohen und verehrungswürdigen Herrschaften unter obgenannten Titel zu widmen.

Und somit glaube ich einem längst fehlenden und gewünschtem Bedürfnisse in der Herausgabe meiner zweckmäßig dargestellten theoretisch-praktischen deutsch und französischen Kochkunst in allen ihren Anforderungen hiemit zu begegnen.

Pesth den 4. Jäner 1834.

Der Verfasser.

Vorbericht

als Einleitung zum ganzen Werke.

Leider setze ich voraus, daß anfänglich mein Werk, d. h. vieles, was in demselben befindlich, noch nicht im Allgemeinen gebraucht werden kann, weil hier das wahre dieser Kochkunst noch an zu wenig Orten bekannt ist, — und erst eine nähere Bekanntschaft mit derselben voraussetzt.

Man ist wohl gewöhnt bei kleineren Anstalten von Diné's eine Menge zu serviren, um nur mit den vielen Gerichten einen zwar großen aber langweiligen Aufwand zeigen und machen zu können. Die Gerichte aber bestehen meistens aus gemeinen und unvollkommenen Erzeugungen, welche weder von einer bürgerlichen Art noch von einer Kunstbehandlung das mindeste an sich tragen; sondern sind meistens von unrichtig Gelernten componirt, oder von Frauen angegeben, welche wohl eine Idee von einem Backhuhn haben, aber noch weit davon sind, um ein Diné angeben zu können.

Ferner wird auch nicht gesorgt, die im Lande erzeugten Produkte, für den besseren Genuß vorzubereiten, als: gemastetes Hornvieh, große Kälber, gemastete Schöpsen, Hühner, Kapauner u. dergl. Arten, sondern man genießt es gewöhnlich im selben Zustande wie es die rohe Natur erzeugt.

Nie ist es möglich, von einem ungemastetem Geflügel oder sonst von einem Fleischartikel ein gutes Gericht herzustellen, und wenn selbst all möglicher Fleiß und Mühe dabei verwendet wird, so bleibt jenes doch immer spär, zähe und widerlich. —

Ich bemerkte auch in vielen Häusern wo immer Gäste geladen wurden und das Diné erst in der Früh angeschafft wurde, daß das Geflügel noch umher lief. — In einer Schnelligkeit wurde dann Alles geschlachtet, und nach Verlauf von etwa vier bis fünf Stunden auch schon servirt; ja, — das Urtheil über diese so zubereiteten Diné's will ich nicht aussprechen, sondern überlasse dasselbe den an besseren Genuß Gewöhnten über. —

Daher kommt es auch, daß die Gerichte, schon in ihrer Behandlung unrichtig erscheinen; gemastet und abgelegen sind jene Fleischartikel auch selten. — So geschieht es öfters daß verständige Gäste bei einer Tafel sind, und von den schlechten Gerichten mit einem Abscheu genießen. — Um aber die Frau vom Hause in keine Verlegenheit zu bringen, die Gerichte öfters (da sie die Empfindlichkeit der Hausfrau kennen), auch noch beloben.

Oft tritt der Fall ein, daß der leichte Gerichtleister von einer diensthuenden Person hört: daß dieser oder Jener habe das Diné belobt; dieses bringt Manchen zu einer solchen Einbildung, daß er nicht mehr glaubt, noch etwas lernen zu können, und sein Bestreben sich zu vervollkommnen auch gänzlich abnimmt; — indem er durch einen falschen Eigendünkel verleitet, schon sich selbst genug zu seyn scheint, und auf diese Weise nie seine schlechte und unregelmäßige Schule verläßt. —

Ueberhaupt machte ich diese Erfahrungen und Bemerkungen meist an den Slaven; der Ungar läßt sich weit eher belehren, und faßt auch viel richtiger, mit besonderem Ehrgeiz und Aufmerksamkeit die Sache auf. —

Ein erfreulicher Wunsch wäre es für die Zukunft, wenn eine Herrschaft, die einen jungen Menschen in der edlen Kochkunst unterrichten läßt, vorzüglich und besonders darauf sehe, denselben aus einem guten Hause, gebildeteren Classe; überhaupt einen Menschen von guter Erziehung zu wählen. Kein Wunder ist es, daß jene Individuen meist dieses Fach, welches guten Willen und besondere Thätigkeit erfordert, selten erlernen,

weil viele lieber Roßwärter-, Kutscher- oder Hausknechtsstellen mit mehr Lust übernehmen wollten, als daß sie diese mühsame Kunst erlernten. — Hiezu kommt noch, daß es vielen an einem sittlichen Betragen, höflicher Benehmungsart fehlt, und daß ihnen auch die nothwendigsten Elementarkenntnisse, als: Lesen, Schreiben, Rechnen abgehen. — Und so ist es meistens der Fall, daß jene nur das bleiben — was sie früher waren.

Anleitung zur Küche.

Die Küche, und besonders ihre gute Einrichtung ist als ein Haupterforderniß zur besseren Erhaltung des menschlichen Lebens, zur Erhöhung seines Genusses und der Lebensfreuden zu betrachten. Da Reinlichkeit nun auch die Grundbasis zur Gesundheit ist, so gehört folglich auch eine wohleingerichtete Küche zu den reizendsten Bedürfnissen der höheren Stände und behauptet einen ausgezeichneten Rang.

Oft kam ich in Häuser und bewunderte daselbst die Eleganz, Façons und die überaus schöne Dekorirung, Möblirung der Tafel-, Gesellschafts- und Toiletzimmer; aber nicht weniger war ich erstaunt, als ich dagegen das Abstechende einer schwarzen Küche, den anscheinend jahrelang ungewaschenen Boden; einen elenden weichen Tisch mit fingerdickem schmierigem Fette, einige unverzinnte Casserolen gewahrte, und die Küchenleute voller Schmutz, überhaupt alles daselbst in der abstoßendsten Unreinlichkeit traf. —

Welchen Reiz man an den Genüssen einer solchen Tafel nach Anschauung einer so gestalteten Küche haben kann, ist leicht denkbar. — Kein Wunder, wenn Gäste nicht gerne zu jedem Tische erscheinen, besonders solche, die in ihrer Haushaltung an Ordnung und Reinlichkeit gewöhnt sind! — — Ich glaube durch diese gerügte Beschwerde nicht mißverstanden zu werden. — Nicht — daß man die Küche etwa wie einen prachtvollen Salon einrichten soll; ich meine nur, daß die Küche eben so wie das Uebrige einer Haushaltung Beachtung verdient, und besonders Reinlichkeit in selber am rechten Orte ist, und nicht weil sie versteckt und unbesucht von Gästen bleibt, unreinlich und ohne Aufmerksamkeit behandelt werde.

Nicht gerade macht es die Größe der Küche auch aus um Reinlichkeit und Ordnung zu handhaben; selbst in einem kleinern Locale und Raume kann sie erhalten werden. Es kommt nur stets auf das Augenmerk der Herrschaft und hauptsächlich auf die gute Verwaltung, Thätigkeit und Anordnung des Küchen-Chefs hiebei an.

Um die Küche wohlanständig besorgt zu sehen, so muß diese gänzlich dem Chef übergeben werden, der verpflichtet wird, Alles in besten Zustande zu setzen und zu erhalten, und für Alles was zur Ordnung gehört, Sorge zu tragen.

Eine zweckmäßige Küche soll immer an einem lichten und angenehmen Orte angebracht werden, hoch und mit großen Fenstern versehen seyn. Ferner ein lichtes Backereizimmer; eine separirte Schmutzküche für die gröberen Arbeiten und zum Abwaschen des Geschirres; ein bis zwei Windöfen zum flamiren, oder sonst zu einer unreinen Arbeit.

Nebstbei gehört auch ein Zimmer für die kalten Gerichte, und eine Handspeis. Ebenso muß auch der Chef für eine Eisgrube bedacht seyn, denn ohne dieser ist er nicht im Stande viel Gutes zu leisten. —

Die Küche muß mit einer oder nach Bedarf mit zwei Maschinen versehen seyn, nebst diesen müssen auch ein zweckmäßiger Bratherd, noch vier bis fünf Windöfen angebracht seyn, und nach Angabe des Chefs darf an weißen Tafeln, Kästen, Schneidbrettern und mehr dergleichen Küchen-Requisiten kein Mangel vorhanden seyn. So auch an den Tafeln eine Bretterwand mit eingetheilten Stellen für die Casserolen. Sehr gut angebracht sind auch zwischen den Stellen gläserne Kästen für Sulzenformen, Reiffe und mehrere dieser Art Kleinigkeiten. — Ueberhaupt muß auch der Mangel an weißer Wäsche nie fühlbar seyn.

Bevor der Chef in die Küche tritt, muß schon Alles in größter Reinlichkeit und Ordnung getroffen werden; die Tafel mit weißer Wäsche bedeckt seyn, die Sauce-Casserolen nach Ordnung und Angabe des Chefs. Messer, reines Papier, Handtücher, Passirtücher, Servietten u. dergl. Alles muß sich

nach der bestimmten Angabe an seinem Orte befinden. Sey die Arbeit wenig oder viel, stets muß es der Mühe werth gefunden werden, die erwünschteste Ordnung zu erhalten.

Der Chef ist verpflichtet die vorkommenden Arbeiten mit einer Art, und genauer Erklärung anzugeben, muß auch die Zugehör bestimmen und diese richtig zu vertheilen wissen; nicht minder muß er auch die unteren Küchenleute zu behandeln verstehen, und selbst durch ein kluges Benehmen sie streng, aber dennoch gütig dirigiren.

Jedes Küchen-Individuum muß seine bestimmte ihm zugewiesene Arbeit von Tag zu Tag wissen; auch muß ein jedes seinen bestimmten Platz und angewiesenen Tisch zur Arbeit haben.

Ich bemerkte in einem nahmhaften Hause die Küche ziemlich eingerichtet; nur aber war der Uebelstand, daß sich in der ganzen Küche ein einziger Tisch befand. An diesem Tische wurde nun Alles gemeinschaftlich gearbeitet; der Koch, das Küchenmädchen, der Hausknecht, die Officiers-Köchin ꝛc. Alle beschäftigten sich an jenem kleinen und unbehilflichen Platze.

Was nützt die schönste Küche, wenn unordentlich und unrein in selber gearbeitet wird??!! — —

Von dem Verhalten eines Koch's.

Aus der Achtung, die wir Andern ertheilen, geht unsere Achtung hervor. Aus dem Benehmen der Menschen leichtet der Grad ihrer Erziehung und Bildung hervor. — Daß Jeder, welcher sich mit der Kochkunst befaßt, gewiß die nie außer Acht zu lassende Höflichkeit und Achtung für seine Herrschaft, (wodurch das Zutrauen derselben und die Schätzung eines Koches gewiß sehr gewinnt) besondere Aufmerksamkeit bedarf — ist eine unerläßliche Nothwendigkeit.

Ordnung und Wirthschaft sind die Grundstützen eines jeden guten Hauses und wirken auch durch das Muster des Küchen-Chefs auf die übrigen Dienst-Individuen mit besonderem Einfluß. Um so mehr soll der Koch nicht nur allein in Beziehung seiner Kenntnisse, als hauptsächlich durch sein moralisches Betragen beispielsweise vorangehen und sich auszeichnen.

Eigensinn, und der ansteckende üble Eigennutz, Plaudersucht, Anmaßung, Eigendünkel; überhaupt gemeiner Stolz, womit sich nur niedrige Menschen wichtig zu machen suchen, alle diese Laster und unausstehlichen Eigenschaften, wodurch viele Individuen ihre Charakterlosigkeit bezeichnen, und Jedermann, besonders ihrer Herrschaft zuwider werden, müssen vermieden werden.

Es ergibt sich nicht selten, daß hohe Herrschaften von Landstreichern, umhervagirenden Küchenjungen rc. so hintergangen, zumal betrogen werden, indem sie durch ihre gutmüthige Leichtgläubigkeit jenen unverschämten Maulbreschern und Unwissenden selbst die Gelegenheit an die Hand geben, ihre Charlatanerien auszuüben, und meist mit Undank belohnt werden.

Hiedurch erwächst leider auch für den sittlich und gebildeten Koch der größte Nachtheil, da es sehr schwer wird die wohlverdiente Achtung und das gerechte Zutrauen der einsichtsvollen Herrschaften sich zu erwerben.

Um nun diesen Vorurtheilen auszuweichen, und die beste Meinung der Herrschaften zu gewinnen, soll auch das Streben eines jeden angehenden Koch's dahin zielen: seine Aufführung, Lebenswandel, durch die Beweise seines Fleißes, Geschicklichkeit, und in besonderer Hinsicht des moralischen Benehmens an den Tag zu legen.

Gewiß wird dann der in Dienst stehende gebildete Herrschaftskoch auf die Auszeichnung als Mensch und Künstler rechnen können! —

H.

Erster Abschnitt.

Von den Brühen (Consomé's, Reduction, Glace und Aspic).

Ein jedes zum guten Genuß gebrauchende Fleisch muß wie schon in dem Vorbericht erwähnt, mürbe gelegen seyn. Auch müssen die bestimmten Fleischartikeln, welche zu Bouillons oder Saucen gehören, zweckmäßig sortirt seyn, damit der Geschmack des angegebenen Gericht, nicht durch einen fremden überstiegen wird; der vormerkende Geschmack muß immer jener seyn, an welchem das Gericht angegeben wird.

Nro. 1.

Die leichte Brühe, (Küchenbenennung Bouillon).

Man nehme zwölf bis sechzehn Pfund Rindfleisch, dasselbe wird sauber gewaschen, sodann in einen verzinnten Kessel gelegt und mit sieben bis acht Maß reinem Brunnwasser angefüllt. Nach dem Abschaumen eine halbe Stunde kommen zwei alte Hühner, fünf Pfund Kalbsknochen, fünf gelbe Rüben, sieben bis acht Wurzel Petersiel, zwei Zelleri, ein Haipel Kohl, zwei Kohlrüben, etwas Neugewürz, Pfeffer, Muskatblüh und einige Bory. Diese Brühe muß langsam kochen, und der kleinste Aufwurf eines Schaums abgenommen werden. Die Brühe muß drei Stunden lang kochen, sodann wird sie durch ein Seihtuch durchgelassen, und bis zu dem weiteren Bedarf aufbewahrt.

Nro. 2.

Die Hühnerbrühe, (Consomé).

Vier alten Hühnern, (nachdem sie flamirt sind), werden die filets abgenommen, und zum Fasche verwendet; die Bügeln sammt den andern Bestandtheilen der Hühner kommen in einen weißen Topf oder in ein rein verzinntes Casserole, werden mit drei Maß der leichten Brühe angefüllt, abermal sorgsam abgeschaumt, und mit etwas Gewürz und Wurzeln dem Geschmacke noch nachgeholfen; sodann läßt man es zwei bis drei Stunden

bei einem schwachen Feuer kochen. Nach Verlauf von drei Stunden wird die Brühe geseiht, und so für den ferneren Gebrauch verwendet. Die Brühe muß rein und von angenehmen Geschmacke seyn.

Nro. 3.

Die schwarze Brühe, (Jus).

Acht Pfund Rindfleisch auf fingerdicke Schnitzeln geschnitten, werden in einer Casserole, die mit dünnen Blättchen Speck, Zwiebeln und Wurzeln belegt ist, gegeben, mit ein halb Pfund Schneid-Schinken, einige Körner Gewürz, und ein halb Löffel voll fetter Brühe benetzt, dann so schnell dämpfen zu lassen, bis die Brühe zu einem dichten Saft gefallen ist, dann wird die Casserole von dem starken Feuer hinweg genommen und jemehr der Saft sich färbt, je langsamer und schwächer muß das Feuer unterhalten seyn. Wenn der Saft braun ist, so wird die Casserole mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser abgeschreckt, sodann mit der leichten Brühe angefüllt und vier bis fünf Stunden langsam gekocht.

Nro. 4.

Die kalbsbraune Brühe, (Blond de veau).

Diese Brühe wird ganz der schwarzen Brühe nach behandelt, nur daß in selbe keine Schneid-Schinken kommen, und diese von einer lichtbraunen Farbe seyn muß; anstatt des Rindfleisches werden Kalbfleisch oder Hühner genommen; die Suppe wird nach Verlauf dreyer Stunden durch ein Seihtuch gelassen, und so bis zum weitern Bedarf aufbewahrt.

Reduction.

Eine jede Fleischbrühe, welche von was immer einen Fleischartikel gezogen, wird auf einem Windofen bis zum spinnen dick eingekocht, und so über das angegebene Gericht gegossen.

Nro. 5.

Suppen-Zelteln, (Glace).

Es werden vierundzwanzig Pfund Rindfleisch, einundzwanzig Pfund Kalbfleisch mit reinem Wasser aufgesetzt und sorgsam abgeschaumt. In einer Stunde kommen die benöthigenden Wurzen, Gewürz, einige Haipel Zwiebeln dazu; zugleich werden auch von dem Kalbfleisch die Beine ausgelöst und mit dem Rindfleisch zugesetzt; die Fleischtheile davon, wie auch zwei alte

Indians und zwei Haasen werden in ein Plafont in einer Maschinröhre unter öfterem Begießen gebraten, und sodann sammt den Bratsaft in den Topf zu den übrigen Fleischartikeln gethan, sorgsam zugedeckt, und fünf bis sechs Stunden kochen gelassen. Nach Verlauf von sechs Stunden wird die Brühe geseiht, das Fett abgenommen und auf einen Windofen aufgestellt. — Wenn die Brühe ins Kochen gebracht ist, wird sie von dem Dreifuß herab gesetzt und an ein Eck des Windofens gestellt, um die Unreinigkeit beim kleinsten Aufsteigen abnehmen zu können, und so wird die Brühe sorgsam eingekocht. Wenn beinahe schon der dritte Theil eingekocht ist, wird sie abermals durch ein reines Seihtuch in eine kleinere Casserole gelassen, und so wieder auf das Feuer gestellt, da sich die Brühe schon zum spinnen oder zum dicklichwerden anfängt, wird das Feuer in dem Windofen mit Aschen gedämpft, und durch ein immerwährendes Rühren so lang gekocht, bis es wie Spagat dick vom Löffel ablaufe, sodann in einen flachen Model gegossen. Nachdem sie kalt und fest genug gesulzt ist, wird sie herausgenommen, und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Nro. 6.

Die Fleisch-Sulz, (Aspic).

Acht Pfund Rindfleisch, sechs Pfund Kalbfleisch, zwei alte Hühner, ein Kalbskopf, acht Kalbsfüße werden ungefähr mit sechs Maß reinem Wasser aufgesetzt, ins Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, sodann mit einem Pfund Schnittschinken, zwei Zwiebeln, zwei gelben Rüben, fünf Wurzeln Petersiel, ein Zeleri, vier Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, Pfeffer und Neugewürz belegt, und fest zugedeckt fünf Stunden kochen gelassen. Nach Verlauf einer Stunde werden auch zwei gebratene Haasen sammt den Saft dazu gethan, und nach Verlauf von fünf Stunden wird die Brühe abgeseiht und kalt gestellt, um das Fett genau abnehmen zu können. Sollte sie nicht fest genug sulzen, welches leicht erprobt wird, wenn man hiervon etwas aufs Eis stellt, so müßte sie noch auf das Fleisch zurück gegossen werden, und noch eine Stunde einkochen.

Nachdem die Brühe abgeseiht und das Fett abgenommen ist, wird sie mit ein Glas Madera, dem Saft von vier bis fünf Limonien, etwas gezupften Bertram, und acht Eierklar mit einer Schneeruthe verpeitscht, und nach und nach die Brühe daruntergerührt, sodann auf das Feuer unter immerwährendem Rühren bis fast zum Aufkochen gestellt; dann wird sie vom Feuer abgenommen, an eine Ecke des Windofens gestellt, mit einem Deckel zugedeckt, und oben etwas Gluth darauf ge-

than. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Deckel herabgenommen und die Aspic abermal langsam ins Kochen gebracht; so daß sich das Eierklar erbricht und die Unreinigkeit gänzlich an sich zieht, die Aspic muß krystallklar werden, dann wird ein Seihtuch über die Füße eines gestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Casserole gestellt, und die Aspic behutsam aufgegossen; der erste Durchfluß wird zwar noch einmal aufgegossen, um die Aspic möglichst rein zu bekommen. Ueber dieses Seihtuch wird ein großer Plafont mit Gluth gelegt um das Erkalten und Sulzen der Aspic während des filtrirens abzuhalten. Die Aspic muß eine lichtbraune Farbe haben, und von einem angenehmen Geschmacke seyn. —

Zweiter Abschnitt.

Von den Suppen.

Die Mutter aller angegebenen Suppen, welche von was immer einer Art vorkommen, ist stets die Hühner- und die kalbsbraune Brühe; alle übrigen werden von jener behandelt, daher sie auch die größte Genauigkeit und Aufmerksamkeit erfordern.

Nro. 1.

Suppe von Scheerrüben mit Brandteig-Kräpfchen.

Ungefähr zwölf Scheerrüben werden in kleine Blättchen geschnitten, in einem lichtbraunen Carmelzucker gedünstet; wenn die Rüben weich sind, werden sie mit einer Maß Kalbsbrühe aufgefüllt, und mit Salz an Geschmack gehoben. Nach Verlauf einer Stunde wird die Suppe durch ein feines Haarsieb geseihet, und abermals auf das Feuer, einer Ecke des Windofens gestellt, damit das Unreine, das sich noch in der Suppe befindet, aufwerfe, und abgenommen werden kann. — Beim Anrichten wird die Suppe über die folgenden Kräpfchen, angerichtet.

Bei Bereitung der Kräpfchen wird ein halbes Seitel Milch ins Kochen gebracht, unter dem Kochen werden drei starke Kochlöffel Mehl eingerührt, auf einem schwachen Feuer so lange gerührt, bis der ganze Teig einen sehr festen Kindskoch bildet, und den Mehlgeschmack verliert. Der Teig wird mit sechs Eierdotter und einem Ganzen gestossen; ein wenig Salz beigemischt, aus dem Mörser herausgenommen, und sodann auf einer mit Mehl bestaubten Tafel, Haselnuß große Kügelchen gerichtet. Vor dem Anrichten werden sie unter einem immerwährendem beuteln, im Schmalz gebacken, und der Suppe beigelegt.

Nro. 2.

Suppe von Goldrüben mit Hirn-Consomé.

Die Suppe wird gleich der von Scheerrüben nach behandelt, nur statt der Scheerrüben, werden so viel Goldrüben in

feine Blättchen geschnitten, in einen lichtbraunen Carmelzucker gedünstet, mit einer Maß Brühe angefüllt, mit Zucker und Salz an Geschmack gehoben, klar gekocht, geseihet, und über das folgende Consomé angerichtet.

Zwei Kalbshirn, nachdem sie von allen Masern in lauwarmen Wasser gereiniget und blanschirt sind, werden mit vier Loth Butter auf dem Feuer zu einer Festigkeit abgerührt, sodann wird das Hirn mit einem Schöpflöffel voll weißer Sauce (Abschnitt von Saucen Nro. 1.) vermengt, mit Salz, etwas Muskatblüthe, sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern gut verrührt. Sodann durch ein feines Haarsieb durchgestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Sturz-Casserole gegossen, eine Stunde lang in Dunst, mit oben angebrachter Gluth kochen gelassen. Nachdem das Consomé kalt ist, wird es mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, in den Topf gelegt, und die Suppe darüber gegossen.

Nro. 3.

Suppe (Juliene) mit Reis.

Zwei gelbe Rüben, vier Wurzen Petersiel, zwei Zelleri, eine Kohlrübe, ein Haipel Kohl; werden fein nudelartig geschnitten, und sodann in einer Casserole mit einer fetten Hühnerbrühe gedünstet. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Kräuter mit einer Maß kalbsbraunen Brühe angefüllt, mit Salz und etwas Zucker zu einem angenehmen Geschmack gehoben, und so in den Topf über den folgenden Reis angerichtet.

Ein Viertelpfund Reis wird nach mehrmaligen Waschen in eine angemessene Casserole gethan, ein Nuß großes Stückchen Butter, sammt einen Haipel Zwiebel, welcher mit einigen Gewürznelken besteckt ist, beigelegt; mit einer Hühner-Brühe zwei Finger hoch übergossen, zugedeckt, und auf einer warmen Asche, weich gedämpft. Beim Anrichten werden die Körner mittelst einer Gabel leicht zerbeutelt, und in dem Topf gethan.

Nro. 4.

Suppe (santé) mit Schillnocken.

Die Suppe santé wird eben so gemacht, als die Suppe Juliene, nur daß die Wurzeln in feine Würfeln geschnitten werden und statt dem Reis, Schillnocken kommen. (Abschnitt von Fasche, Nro. 6. erläutert.)

Nro. 5.

Suppe (printanière) mit Hühnernocken.

Zwanzig neue gelbe Rüben werden mit dem Chatreus-Messer olivenartig tournirt, eben so viel Spargelköpfchen, Blumenkohl, grüne Erbsen, und so viel Profuli; alle die Zubehören werden in Salzwasser jedes für sich blanschirt, und in Topf gethan; eine gute Brühe wird mit Salz in Geschmack gerichtet, und beim Anrichten auf die Gemüse und den Hühnernocken gegossen. (Abschnitt von Hühner-Fasch Nro. 4. erläutert.)

Nro. 6.

Profitriol-Suppe.

Von kleinen Kreuzersemmeln wird die Rinde abgerieben, sodann ausgehöhlt, und in Schmalz gebacken; nachdem sie gebacken sind, werden sie mit geröstetem Hirn, welches mit einem Stück Butter, etwas fein geschnittenes Fines-herbes auf dem Feuer geröstet, mit etwas Fleisch-Bechamellé vermengt, gefüllt, die Deckeln wieder darauf gerichtet, so, daß das geröste Hirn nicht wieder herausfalle wenn es in die Suppe kommt. Ungefähr nach einer halben Stunde werden die Semmeln in einen lauwarmen Ofen gestellt, und eine klare Suppe von Goldrüben darüber angerichtet. (Die Suppe von Goldrüben Nro. 2. erläutert.)

Nro. 7.

Suppe von Haselnüssen mit gebackenen Erbsen.

Eine halbe Haselnüsse werden in einem lichtbraunen Carmel geröstet, nach einer Weile werden sie mit einer Maß Kalbsbrühe aufgefüllt, mit Salz und etwas Zucker an Geschmack gehoben, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, geseihet abgefettet, und so beim Anrichten über die folgenden Erbsen angerichtet. Sechs Eyerdotter mit vier Kochlöffel voll Mehl, etwas Milch und Salz, wird zu einem fließenden Teig abgerührt, durch einen kleinen Nudelseiher in das heiße Schmalz gelassen, und schön gelblicht gebacken.

Nro. 8.

Suppe von Kastanien mit Kräpfchen.

Ungefähr dreißig Stück Kastanien werden gebraten, die Schale abgelöst, und so im Mörser wenig zusammen gestoßen,

sodann in einen lichtbraunen Carmel geröstet, der Suppe von Haselnüssen gleich vollendet; nur das statt den Erbsen, Kräpfchen von mürben Teig kommen; ein halb Pfund Mehl mit acht Loth Butter werden zusammengerebelt, dann mit vier Eierdottern, etwas Salz, ein Löffel voll Milchrahm, und kaltem Wasser, zu einem festen Strudelteig abgearbeitet, sodann wie ein Messerrückendick ausgewalgt, mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, in Schmalz gebacken, und der Suppe beigemischt.

Nro. 9.

Suppe von Repphühnern mit Trüffeln und Consomé-Wandeln.

Drei Repphühner, werden in Speckblatten eingewickelt, und gebraten. Nachdem sie gebraten sind, werden die Brüste herabgelöst, und zu einem feinen Hasche geschnitten, dann mit einem Schöpflöffel brauner Tunke und einigen Eierdottern vermengt, in kleine Wandeln gefüllt, und in Dunst gekocht; nachdem sie gekocht sind, werden sie herausgenommen, von der Fette abgetrocknet, und in die Suppe gethan; die Gerippe der Repphühner sammt den Saft, in dem sie gebraten sind, kommen in eine angemessene Casserole, mit einer Maß kalbsbraunen Brühe angefüllt, und so langsam, klar gekocht; sodann wird die Suppe durch ein doppelt gelegtes Seihtuch geseihet, mit Salz in Geschmack gehoben, und ein halbes Glas Madera beigemischt. Beim Anrichten wird ein halbes Pfund Trüffeln, welche schon früher in kleine Blättchen geschnitten, mit ein Stück Butter auf einem starken Feuer geschwungen, nach dem schwingen mit einer Serviette abgetrocknet, und in den Topf gethan. Die Suppe muß von besonderem Geschmacke seyn, und eine reine Farbe haben.

Nro. 10.

Suppe von Schildkröten mit Madera und Schillnocken.

Vier Schildkröten, nachdem die Füße abgeschlagen sind, werden in ein lauwarmes Wasser eine Zeitlang gelegt, damit das Blut sich herauszieht, dann werden sie so lange gekocht bis sich die grüne Haut von ihren Schildern los machen läßt. — Wenn sie nun ganz rein geputzt sind, so kommen sie sammt ihren Schildern in eine angemessene Casserole; die Schildkröten werden dann mit großen Speckblatten, etwas Wurzeln, Gewürz und Salz belegt, und mit einer fetten Hühnerbrühe übergossen, und so langsam bis zum völligen Weichwerden ge-

dämpft. Die Schildkröten werden dann in zweckmäßigen Stücken geschnitten und in den Suppentopf gelegt. Eben so viel Schillnocken (Abschnitt von Faschen Nro. 6.) werden mit zwei Silberlöffeln dressirt, mit ausgestochenen Trüffeln bikarirt, und so in einer weißen Brühe gekocht, und den Schildkröten beigelegt. Eine kalbsbraune Brühe wird abgeseiht, mit Salz, ein halbes Glas Madera, und der Saft von den Schildkröten, von welchen das Fett schon abgenommen ist, beigemischt, und an der Ecke eines Windofens klar gekocht, und so beim Anrichten über die Schildkröten, und Schillnocken gegossen.

Nro. 11.

Suppe à la reine.

Drei Stück gemästete und abgelegene Hühner werden in dicke Speckbarten eingewickelt und gebraten. Wenn sie kalt sind, werden die Brüste abgelöset, und zur feinen Hasche geschnitten, dann in einen Mörser gestossen, mit vier Schöpflöffel weißer Sauce (Abschnitt von Saucen Nro. 1.) vermengt, und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Die Abfälle der Hühner (Grubion) kommen in eine Casserole, und werden mit einer Maß leichten Brühe angefüllt. Vor dem Anrichten kommt das purée von den Hühnern in eine angemessene Casserole, wird mit jener Brühe, wo die Grubion gekocht worden, welche schon geseiht und das Fett abgenommen ist, nach und nach damit aufgelassen, auf dem Feuer unter immerwährendem Rühren heiß gemacht. Vor dem Anrichten wird eine Laison von vier bis fünf Eierdottern und einem Stückchen Butter gemacht, unter immerwährendem Rühren unter die Suppe gezogen, und so über gebackene Semmel-Croutons angerichtet. Man macht auch die Laison von gekochten Eiern, zieht aber auch öfters durch alte oder abgelegene Eier, dem Gerichte einen unangenehmen Geschmack zu. Diese Suppe muß einen angenehmen Geschmack und von reiner weißer Farbe seyn.

Nro. 12.

Gestossene Suppe von Fasanen.

Zwei Fasane werden in Speckbarten eingewickelt und langsam gebraten. Nachdem sie gebraten sind, werden die (Filets) herabgenommen, zu Hasche zusammen geschnitten, und mit zwei bis drei Schöpflöffel Espagnole (Abschnitt von Espagnole Nro. 2.) vermengt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Die übrige Behandlung wird gleich der Suppe à la reine gerichtet, nur daß diese dann mit einer kalbsbraunen Brühe aufgelassen,

mit einer Laison aufgezogen, und über gebackene Semmel-(Croutons) angerichtet. Nach jener Art werden alle behandelt, so wie die

Suppe von Repphühnern mit Croutons,
von Waldschnepfen,
von Wachteln,
von Krammetsvögeln,
von Haselhühnern,
von Kriechenten,
von Haasen, u. s. w.

Nro. 13.

Goulée von Fasanen mit Reis.

Zwei Fasanen, nachdem sie gebraten sind, werden die (Filets) abgenommen und zu einem andern Bedarfe verwendet; die Abfälle und Biegeln kommen in eine Casserole, in welcher schon früher ein Stück Butter mit zwei Kochlöffel Mehl geröstet wurde, werden sodann mit einer Maß kalbsbraunen Brühe aufgelassen, und an einer Ecke des Windofens unter einem immerwährendem Abschaumen, klar gekocht.

Die Goulé-en unterscheiden sich bloß von der Art von den gestossenen Suppen, weil da kein Fleisch-purée dazu kommt, und sie dünner gehalten werden, als die gestossenen Suppen, und auch meistens unligirt, und anstatt Croutons, mit Reis oder mit Mehlspeisen gegeben werden. Nachdem sie schon gänzlich rein verkocht ist, wird selbe durch ein feines Haarsieb geseiht, das Fett abgenommen, mit Salz an Geschmacke gehoben, und über einen weiß gedünsten Reis angerichtet. (Reis, bei der Suppe Juliene, Nro. 3.) Nach dieser Art werden alle Goulé-en gegeben, so wie die gestossenen Suppen an der vorhergehenden Seite angegeben sind.

Nro. 14.

Goulée von Kalbshirn.

Zwei Kalbshirn werden in lauwarmen Wasser abgehäutelt und dann blanschirt. Unter dieser Zeit werden zwei Kochlöffel Mehl, mit einem Stückchen Butter geröstet, und mit einer Hühnerbrühe abgerührt, die Kalbshirne werden darunter gegeben, und nach und nach mit einer Maß Hühnerbrühe aufgelassen, sodann an einer Ecke eines Windofens langsam kochen gelassen. Nachdem sie rein und abgefettet ist, wird sie durch ein feines Sieb geseiht, mit Salz an Geschmack gehoben, und über eine blanschirte Mehlspeis angerichtet. Die Mehlspeis wird in

Salzwasser mit einem Stückchen Butter gekocht, sodann abgeseiht, und in eine Casserole, in zerlassene Butter gethan. Bei dem Anrichten wird die Mehlspeis mit einer Gabel leicht zerbeutelt, und der Goulée beigemischt.

Nro. 15.

Goulée von Kalbsleber.

Eine Kalbsleber wird in feine Blätter geschnitten, mit einem Stück Butter und etwas fein geschnittenen grünen Petersiel gedünstet. Nachdem der Saft der Leber sich verliert, kommen zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl daran, und abermal auf einen schwachen Kohlenfeuer geröstet. Nach dem Rösten wird die Leber mit einer Maß kalbsbraunen Brühe aufgelassen, und sodann an einer Ecke eines Windofens, langsam kochen gelassen, um die Unreinigkeit und den Schaum, welcher sich aufwirft, gehörig abnehmen zu können. Die Goulée wird dann durch ein feines Haarsieb geseiht, mit Salz an Geschmack gehoben, und über gebackene mürbe Kräpfchen angerichtet. (Mürbe Teig bei der Suppe von Kastanien Nro. 8.).

Nro. 16.

Goulée von Krebsen.

Ungefähr zwanzig bis dreißig große Krebsen werden in eine Casserole, mit einem Stück Butter, etwas grünen Petersiel, einigen Körnern Pfeffer, und einem halben Schöpflöffel weißer Brühe unter öfterem Aufbeuteln gedämpft, und nachdem sie kalt geworden, werden die Schweife und Biegeln ausgelöst, und die Schale in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter zusammengestossen; nach dem stossen kommen sie in eine Casserole, werden auf einem schwachen Feuer geröstet, und sodann durch ein Tuch gepreßt; die Krebsschale werden abermals mit einer Maß Brühe aufgefüllt und ausgekocht, dann abgeseiht, mit Salz der Geschmack gehoben, und immerwährend heiß gehalten. Vor dem Anrichten wird die Krebsbutter mit sechs Eierdottern und drei Schöpflöffel weißer Sauce durcheinander gemischt, mit der Suppe aufgelassen, auf einem schwachen Feuer bis zur gänzlichen Verbindung aufgezogen, und so über einen weiß gedünsten Reis angerichtet. (Reis bei der Suppe Juliene Nro. 3.).

Nro. 17.

Purée von grünen Erbsen mit Croutons.

Eine Halbe grüne Erbsen werden in Salzwasser blanschirt, dann abgeseiht, und mit einem Stück Butter und grünen Petersiel weich gedünstet, sodann in einem Mörser gestossen, und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird das purée mit einer Maß Hühnerbrühe aufgelassen, an einer Ecke eines Windofens kochen gelassen, die Unreinigkeit fleißig abgenommen, mit Zucker und Salz zu einem guten Geschmack gehoben, und so über die Semmel-(Croutons) angerichtet.

Nro. 18.

Purée von Suppen-Kräutern.

Die allgemein bekannten Suppenkräuter werden rein ausgeklaubt, und öfters ausgewaschen, auf einem reinen Brette zusammen geschnitten, und mit einem Stück Butter abgedünstet; dann werden zwei bis drei Schöpflöffel weißer Sauce beigemischt, und zu einer verbindenden purée eingekocht; das purée wird sodann durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit einer Hühnerbrühe aufgelassen, und so an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, mit Salz in Geschmack gehoben und so über gebackene Croutons angerichtet. — Wünschte man die Suppe dunkelgrün, so wird etwas Spinattopfen mit zwei Eierdottern vermengt, und bei dem Anrichten damit aufgezogen.

Nro. 19.

Purée von Sauerampfer.

Das purée von Sauerampfer wird eben so gerichtet als das purée von Suppenkräutern; statt den Kräutern, wird so viel Sauerampfer gedünstet, und die übrige Behandlung gleich der Suppe von Kräutern vollendet.

Nro. 20.

Purée von Paradiesäpfeln.

Zwölf bis fünfzehn große Paradiesäpfel, werden gewaschen, in einer Casserole mit einem Stückchen Butter, und weißer Brühe zu einem dicken purée eingekocht, dann wird ein oder zwei (nachdem der Bedarf der Suppe ist) Schöpflöffel weißer Sauce beigemischt, durch ein feines Haarsieb durchgegestrichen, sodann mit einer weißen Hühnerbrühe aufgelassen,

mit Zucker und Salz dem Geschmacke nachgeholfen, an eine Ecke eines Windofens gestellt, der Schaum beim kleinsten Aufwurf abgenommen, und nach dem Klarkochen, über gebackene Croutons angerichtet.

Nro. 21.

Purée von Golbrüben.

Sechs große Rüben werden in feine Blättchen geschnitten, mit einem Stückchen Butter und Hühnerbrühe weich gedämpft, fein gestossen, mit zwei Schöpflöffel voll weißer Tunke vermengt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit einer Maß Hühnerbrühe verdünnt, mit Salz und Zucker am gehörigen Geschmacke gehoben; an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, und so über gebackene Croutons angerichtet; so auch
das purée von Scheerrüben,
von Steckrüben,
von weißen Rüben,
von Zellerie,
von gemischten Wurzeln und mehr dergl.
gegeben werden.

Nro. 22.

Purée von Kastanien.

Dreißig Kastanien, nachdem sie gebraten, werden von der Schale gelöst, in einem Mörser gestossen, mit zwei Schöpflöffel voll brauner Tunke (Abschnitt von Saucen Nro. 2.) vermengt, sodann heiß gemacht, und durch ein feines Sieb gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das purée ungefähr mit einer Maß Kalbsbrühe verdünnt, mit etwas Zucker und Salz an Geschmacke gehoben, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, und so über gebackene Croutons angerichtet. — So auch das purée von Haselnüssen, von Mandeln, und mehr dergl. gegeben werden.

Nro. 23.

Suppe nach neapolitanischer Art mit Maccaroni.

Ein halbes Pfund feine Maccaroni werden in gesalzenem Wasser gekocht, sodann in ein kaltes Wasser gegeben, nach dem Auskühlen auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, in gleiche kleine Stücke geschnitten, und so in eine zerlassene Butter gethan. Vier Loth Parmesankäs wird mit acht Eierdotter ver-

rührt, mit einer Maß Hühnerbrühe auf dem Feuer mittelst einer Schneeruthe aufgezogen, geseiht und über die Maccaroni angerichtet. Die Suppe muß gut an Geschmacke und von einer cremartigen Dicke seyn. — So auch die Suppe mit Reis, mit blanschirten Wiener-Mehlspeisen, und dergl. gegeben.

Nro. 24.

Die Suppe nach flammländischer Art.

Acht Loth Reis wird nach mehrmaligem waschen mit einer Hühnerbrühe weich gekocht, sodann vier Loth Parmesankäs beigemischt, und mittelst eines Kochlöffels zu einem Köchel verrührt, durch ein Sieb gestrichen, in eine Casserole gegeben, und bis zum Gebrauche weggestellt. — Bei dem Anrichten wird das purée ungefähr mit einer Maß Hühnerbrühe verdünnt; mit einer Laison von vier Eierdotter, und einem Stückchen Butter aufgezogen, und über die Macoaroni, welche in der vorhergehenden Suppe erklärt, angerichtet. — So auch die Suppe mit Reis, mit Wiener-Mehlspeisen, und mehr dergl. gegeben wird.

Dritter Abschnitt.
Von den Saucen, Faschen und Pressen.

Nro. 1.

Weiße Sauce, (Blanc).

Von drei alten Hühnern werden die (Filets) herausgeschnitten (und zu einer Fasche verwendet), die Biegel sammt den andern Bestandtheilen werden mit fünf Pfund Kalbfleisch in einem irdenen Topf oder einer rein verzinnten Casserole, mit Wurzeln, Gewürz, und drei Maß reinen Brunnenwasser aufgestellt, sorgsam abgeschaumt, und drei bis vier Stunden kochen gelassen. Nach Verlauf dreier Stunden wird die Brühe (Consomé) durch ein Tuch geseiht, das Fett abgenommen, und auf einen heißen Ort gestellt. Unter dieser Zeit werden in einer Casserole acht Loth Butter, mit fünf bis sechs Kochlöffel voll des feinsten Mehles, über einen sehr schwachen Feuer geröstet; das Rösten aber muß nicht bis zur Einbrenn den Geschmack annehmen, sondern das Mehl muß nur mit der Butter durchaus heiß werden, dann werden zwei Schöpflöffel Consomé daran gegossen, unter einem gewaltigen Rühren zu einem feinen Köchel gebracht, und so nach und nach mit dem Consomé, bis es wie Spagatdick vom Löffel ablaufe, aufgelassen. Die Sauce wird dann unter einem immerwährenden Rühren ins Kochen gebracht, vom Dreifuß herabgenommen, an eine Ecke des Windofens gestellt, und langsam kochen gelassen. Der Schaum, welcher sich an einer Seite sammelt, wird während des Kochens fleißig abgenommen, so bis sie ungefähr zur Hälfte eingekocht ist, dann durch ein reines Seihtuch in einen weiß glacirten Topf gepreßt, mit einem Schöpflöffel so lange aufgezogen, bis sie gänzlich auskühlt, und so zum weiteren Bedarfe aufbewahrt.

Nro. 2.

Braune Sauce, (Espagnole).

Acht Pfund Rindfleisch, vier Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn, ein Pfund Schneid-Schinken, werden nebst Wurzeln,

Gewürz, Speck, zwei Lorbeerblättern in einer Casserole eingerichtet, mit einem halben Schöpflöffel fetter Brühe genäßt, und (wie im ersten Abschnitt Nro. 3. die Jus erläutert) braun gedämpft, mit vier Maß kaltem Wasser aufgegossen, und fünf Stunden lang kochen gelassen. Nach dem Klarkochen wird die Brühe abgeseiht, das Fett abgenommen, und an eine Ecke eines Windofens gestellt. — Unter dieser Zeit werden drei viertel Pfund Butter mit sechs Kochlöffel Mehl geröstet, und mit der heißen Brühe nach und nach aufgelassen, im Uebrigen der weißen gleich vollendet.

Nro. 3.

Das Fleisch, (Bechamellé).

In einer reinen Casserole werden vier bis fünf Pfund Kalbfleisch nebst einem alten Huhn, ein Pfund Schneid-Schinken und Wurzeln auf kleine Stücke zusammen geschnitten, mit Neugewürz, Pfeffer, und zwei Lorbeerblättern eingerichtet, mit einem Schöpflöffel Hühnerbrühe genäßt, und weich gedämpft. Nachdem das Fleisch gedämpft ist, wird es mit einer Maß Obers aufgegossen, und eine halbe Stunde damit kochen gelassen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird das Obers geseiht und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden vier Loth Butter mit drei Eßlöffel Mehl verrührt, mit dem Obers nach und nach verdünnt, auf das Feuer gestellt, und unter immerwährenden Rühren fast bis zur Hälfte eingekocht. Das Ganze muß schnell vor sich gehen, um die Weiße der Bechamellé zu erhalten. Die Bechamellé wird dann durch ein Haartuch gepreßt und sogleich zu allen den davon bestimmten Gerichten gegeben, zugedeckt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. — Die Bechamellé ist eine der angenehmsten Saucen, nur erfordert sie viel Aufmerksamkeit und ein öfteres Machen.

Nro. 4.

Hühnerfasch.

Von drei abgelegenen Hühnern werden die Brüstchen (Filets) abgenommen, die Haut los gelöset, und auf einem reinen Schneidbrett fein zusammen geschnitten. Von drei Semmeln wird die Rinde abgerieben, in Blatteln geschnitten und in Milch eingeweicht. Nach dem Verweichen werden sie leicht ausgedrückt, in eine Casserolle mit zwölf Loth Butter und zwei ganzen Eiern gethan, auf das Feuer gestellt, und so lang gerührt, bis sich der ganze Teig von der Casserole löst, sodann auf ein Teller geschüttet, auseinander gestrichen, und kalt gestellt. Nach dem

Auskühlen wird das Fleisch sammt den Semmelteig, Salz und acht Eierdottern gestossen, durch ein Sieb gestrichen, in eine weiße Schale gegeben, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche an einem kalten Orte aufbewahrt.

Nro. 5.

Kalbsfasche mit Mark.

Ungefähr von vier Pfund reinem und abgelegenem Fleische vom Schlegel und ein halb Pfund Mark, wird zusammengeschnitten, gestossen, mit einem Semmelteig von zwei Semmeln, wie schon der Semmelteig in der vorhergehenden Fasche erläutert, nebst acht Eierdottern dem gehörigen Salz vermengt, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum fernern Gebrauche kalt gestellt.

Nro. 6.

Schillfasche.

Ungefähr von einem fünf Pfund schweren Schill wird das reine Fleisch abgelöset, von den Grätten gereiniget, und fein geschnitten, von zwei in Milch geweichtn Semmeln, mit acht Loth Butter und zwei ganzen Eiern, wird ein fester Semmelteig gemacht, unter dem Schillfleische mit vier Eierdottern und Salz gestossen, durch ein feines Papiersieb gestrichen, mit Speckplatten zugedeckt, und zum ferneren Gebrauche aufbewahrt. — So auch die Fasche von Fasanen,
von Repphühnern,
von Haselhühnern,
von Wachteln, und mehr dergleichen gerichtet werden.

Nro. 7.

Cratin-Fasche von Repphühnern.

Drei Repphühner, nachdem sie flammirt und dressirt sind, werden in einer braunen Presse weich gedämpft. Nachdem sie schon weich sind, werden die (Filets) abgenommen und zu einem feinen Hasche geschnitten. Unter dieser Zeit wird von zwei Semmeln die Rinde abgerieben, in Blättchen zusammen geschnitten und in Schmalz gebacken; die Presse von den Repphühnern wird mit zwei Schöpflöffel Kalbsbrühe aufgegossen, durch ein Seihtuch gelassen, das Fett abgenommen, über die gebackene Semmel gegossen, und öfters durcheinander gebeutelt, damit sich die ganze Semmel erweicht. Wenn sich die Semmel erweicht

hat, wird das geschnittene Fleisch sammt den Semmeln und sechs Eierdottern fein gestossen, dann durch ein feines Sieb gestrichen, und so zum weiteren Bedarfe aufbewahrt.

Nro. 8.

Fasche von Gansleber.

Zwei Gansleber werden mit einigen Gewürznelken besteckt, sodann in eine Casserole mit Speck, Zwiebeln und Lorbeerblättern eingerichtet, gesalzen, mit einer fetten Hühnerbrühe übergossen und mit oben angebrachter Gluth gedämpft. Nach dem Auskühlen, werden sie gestössen, und in eine Casserole gethan. Die Presse von den Lebern wird mit zwei Schöpflöffel brauner Brühe aufgefüllt, ausgekocht, geseiht, das Fett abgenommen, und über zwei in Schmalz gebackenen Semmeln gegossen, wenn die Semmeln erweicht sind, werden sie mit den Lebern, Salz und acht Eierdottern vermengt, gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und zum ferneren Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 9.

Cratin-Fasche von Trüffeln.

Ein halbes Pfund Trüffeln, nachdem sie in mehreren Wassern gewaschen und geschält sind, werden in feine Blättchen geschnitten, mit acht Loth Butter, zwei Lorbeerblättern auf einem gähen Feuer fünf Minuten lang geschwungen, und auf die Seite gestellt. Nach dem Erkalten werden selbe mit einem Semmelteig (wie bei der Hühnerfasch erläutert), mit vier Eßlöffel voll gedämpfter, und passirter Gansleber, vier Loth rapirten Speck, ein Eßlöffel voll Fines-herbes und dem gehörigen Salz vermengt, durch ein feines Sieb gestrichen, und bis zum ferneren Gebrauche an einen kalten Ort gestellt.

Nro. 10.

Cratin-Fasche von Champignons.

Ungefähr fünfzehn große Champignons, nachdem sie gewaschen sind, werden mit einem Haipel Zwiebel, einer Hand voll grüner Petersiele, zwei Lorbeerblättern und der Schale einer Limonie zusammen geschnitten, sodann mit acht Loth Butter in einer Schwung-Casserole geröstet; mit einem Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und unter immerwährendem Rühren dick eingekocht; sodann auf eine Schüssel gegossen, und weggestellt. Nach dem Erkalten werden selbe mit einer gedämpften Gansleber, zwei Loth rapirten Speck, sechs Eierdottern, und

dem gehörigen Salz vermengt, gestossen, durch ein feines Sieb gestrichen, und bis zum ferneren Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 11.

Cratin-Fasche von Sardellen.

Ein halbes Pfund rein gewaschene und von den Gretten gelöste Sardellen werden mit acht Loth Butter und dem Semmelteig von einer Semmel, zwei Eßlöffel voll passirte Gansleber, zwei Eßlöffel voll Fines-herbes, zwei Loth rapirten Speck und sechs Eierdottern vermengt, gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und so bis zum ferneren Gebrauche aufbewahret.

Nro. 12.

Fasche von Krebsen.

Dreißig Krebsen, nachdem sie gekocht sind, werden die Scheeren sammt den Schweifchen ausgelöst, die Schaale wird mit zwölf Loth Butter gestossen, in einer Casserole geröstet und durchgepreßt. Acht gekochte Eierdotter werden mit dem ausgelösten Krebsfleische, mit dem Semmelteig einer Semmel, sechs Eierdottern, dem gehörigen Salz und mit der kalten Krebsbutter vermengt, gestossen, durch ein feines Haarsieb gestrichen, und so zu dem ferneren Gebrauche aufbewahrt.

Die Fasche von Trüffeln und Champignons zeichnen sich stets als Meisterwerke aus; nur fordern sie einen aufmerksamen Fleiß, und eine geübte Hand. Durch das öftere Machen müssen sie so gelingen, daß man sie mittelst einer Füllspritze in allen möglichen Formen dressiren kann.

Nro. 13.

Von den Pressen.

Die weiße Presse.

Die Presse ist ein wichtiges Erforderniß zu jedem guten Gerichte, denn nur durch ihre gute Zubereitung entsteht auch nur das gute Gerichte. Zwei Häupchen Zwiebeln, eine gelbe Rübe, zwei Wurzeln Petersiel und ein Kopf Zelleri werden in Blättchen geschnitten, mit zwei Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken, Neugewürz und Pfeffer, nebst einer Unterlage aus Speckplatten, und einem halben Pfund Schneid-Schinken in eine angemessene Casserole eingerichtet, mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe den Saft einer halben Limonie genäßt, und das zum dämpfen Bestimmte darein gegeben, mit Speckplatten

belegt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und bei dem Gebrauche langsam gedämpft.

Nro. 14.

Die braune Presse.

Vier Pfund Zapfenfleisch nebst zwei Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund Schneid-Schinken werden in fingerdicke Schnitzchen zusammen geschnitten, in eine Casserole welche mit Speckplatten gefüttert, mit Wurzeln und Gewürz belegt, gegeben, mit einem halben Schöpflöffel voll fetter Brühe genäßt und braun gedämpft. Nach dem dämpfen wird jene mit zwei Schöpflöffel voll Brühe angefüllt, und ungefähr eine Stunde kochen gelassen. Bei dem Gebrauche wird der bestimmte Artikel hinein gelegt, mit Speckplatten belegt, mit dem passenden Deckel zugedeckt und langsam gedämpft.

Nro. 15.

Die Bereitung der Hahnenkämme.

Von den Hahnenkämmen werden oben die kleinen Spitzchen abgeschnitten, sodann das Blut, so viel als möglich mit dem Daumen ausgedrückt; die Hahnenkämme werden sodann in einer Ecke eines Serviets zusammen genommen, und in ein siedendes Wasser getaucht, sodann wird ihnen die gelbe Haut mit Salz abgerieben, und so öfters in ein lauwarmes Wasser gelegt. — Nachdem sie schon weiß geworden, werden sie mit einer fetten Brühe, und den Saft einer Limonie übergossen, mit Speckbarten zugedeckt und weich gekocht.

Nro. 16.

Die Bereitung der Champignons.

Ungefähr auf zwölf Stück werden vier Loth Butter, von einer Limonie der Saft, und einige Tropfen Wasser aufgekocht; die Champignons werden gewaschen, die Stingeln abgeschnitten, und sodann mit einem scharfen Messer abgedreht, welches eine kleine Uebung erfordert. Das Messer in der rechten Hand gehalten, und mit der linken wird der Champignon unter dem Messer gedreht. Das Ganze muß zum Zwecke haben: daß an der Champignon kein Schnitt gesehen, und das der Champignon wie gedrechselt aussehe, welches man in der Küchenregel tourniren nennt. — Wenn der Champignon gedreht ist, kommt er dann gleich in die zerlassene Butter und wird öfters aufgeschwungen, damit er von der Luft nicht schwarz werde; und da

schon alle gedreht, werden sie einige Minuten gekocht, und in eine weiße Schaale geleert; mit Papier zugedeckt, und zum ferneren Gebrauche an einem kalten Orte aufbewahret.

Nro. 17.

Bereitung der Fines-herbes.

Die Schalen von den Champignons werden mit einem Häupchen Zwiebel, einer Handvoll grünen Petersiele, die Schale von einer Limonie auf einem reinen Brette geschnitten, dann mit acht Loth Butter in einer Casserole so lange geröstet, bis sich der ganze Saft verloren hat, dann durch ein Sieb gestrichen und so zum ferneren Gebrauche verwendet.

Nro. 18.

Bereitung der Sardellenbutter.

Acht Loth Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten gereiniget, dann mit acht Loth Butter, etwas fein geschnittene Petersiel, den Saft einer Limonie gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen, und so zum weiteren Bedarfe aufbewahret.

Nro. 19.

Ravigot-Kräutchen.

Vier Eßlöffel voll Bertramblätter, die Hälfte so viel grüne Petersiele, und so viel Körbelkraut werden ein jedes für sich im gesalzenen Wasser zwei Secunden lang gekocht, sodann abgeseiht, mit einem eigroßen Stückchen frische Butter abgerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, und zum ferneren Gebrauche aufbewahret.

Vierter Abschnitt.

Von den Hors-d'oeuvres.

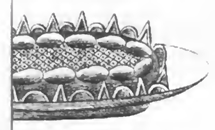
Die auf Tellern oder auf Schüsselchen kleine dressirte Gerichte behaupten ihre Erscheinung nur als Reizgerichte; so wie:

Nro. 1.

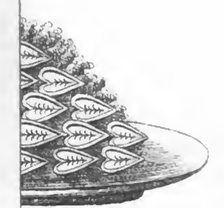
Vols-au-vent-Pastettchen mit Ragout-Salpicon.

Da dieses Werk nur bloß für Kunstverständige vom Fache verfaßt ist, so wird auch nicht erfordert, daß viele unnöthige ins Einzelne gehende Kleinigkeiten erklärt werden. Von einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, Salz und kaltem Wasser wird ein Butterteig gemacht, wenn er schon das letzte Mal gewalkt ist, wird er ungefähr einen Fingerdick ausgewälzt, mit einem runden Ausstecher in Blättchen ausgestochen; die Mitte von jenen Blättchen wird mit einem ganz kleinen eingeschnitten, dann ganz leicht bestrichen, und in einen mittelheißen Ofen gebacken. Wenn die Pastettchen herauskommen, werden sie gleich ausgehöhlt, um für das Salpicon mehr Raum zu gewinnen. Das folgende **Salpicon**, vier Poularden, nachdem sie in einer Presse gekocht, werden die Brüstchen abgenommen, und in kleine Würfeln zerschnitten, so auch so viel gekochte Champignons, so viel in Würfel geschnittene Hühner-Fasche, so viel Hahnenkämme, und in eine Casserole gegeben. Zwei Schöpflöffel weiße Tunke wird mit einer Laison von vier Eierdottern, Salz, dem Saft einer halben Limonie, einem Stückchen Butter unter immerwährendem Rühren bis fast zum Auffochen aufgezogen, sodann auf das Salpicon gepreßt; leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche in die Baimarie gestellt. — Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt, auf einem zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 7.) So auch die

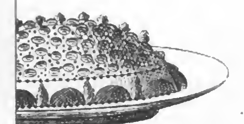
Tab. 1.



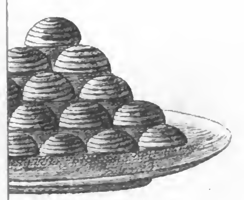
...e mit Zungen.



Pastetchen.



...nischer Salat.



...tchen à la russ.

Nro. 2.

Vols-au-vent-Pastettchen mit Ragout-Montglas.

Zwei gebratene Repphühner-Brüste, in Würfeln geschnitten, so viel gedünstete Ganslcber, so viel in Wein gekochte Trüffeln, und so viel gekochte Champignons werden in eine Sauce-Casserole gethan. Zwei Schöpflöffel brauner Tunke (Abschnitt von den Saucen Nro. 2.) wird mit einem halben Glas Madera Sec auf ein Feuer gestellt, mit etwas Zucker und dem Saft einer Limonie vermengt; zur Hälfte eingekocht, und so über das Ragout gepreßt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt, und wie die Vorhergehenden aufdressirt.

Nro. 3.

Vols-au-vent-Pastettchen mit Blanquet von Kapaun.

Die Brust eines gebratenen Kapauns wird abgelöst, dann über quer in kleine Blättchen geschnitten, mit der Fläche des Messers ein wenig auseinander gepackt, in gleiche kleine Herzformen zugeschnitten, in eine Casserole gegeben und das in gutem Geschmacke versetzte Fleisch-Bechamellé (Abschnitt von Saucen Nro. 3.) darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt, und wie die Vorhergehenden auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

Nro. 4.

Vols-au-vent-Pastettchen mit Ragout von Krebsen.

Von dreißig Krebsen werden die Schweifchen und Scheeren ausgelöst, in Würfel zerschnitten, und in ein Sauce-Casserole gegeben, wie auch eben so viel in Würfel geschnittene Champignons beigelegt werden. Ein Schöpflöffel weißer Sauce wird mit vier Eierdottern und zwei Loth Krebsbutter unter immerwährendem Rühren fast bis zum Kochen aufgezogen, über das Salpicon gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt und wie die Vorhergehenden aufdressirt.

Nro. 5.

Vols-au-vent-Pastettchen mit Puré von Fasan.

Die Brust eines gebratenen Fasan wird abgelöst, fein zerschnitten, mit einem Schöpflöffel Bechamellé vermengt, gestossen, sodann durchaus heiß gemacht, durch ein Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt und wie die Vorhergehenden aufdressirt.

Nro. 6.

Vols-au-vent-Pastettchen mit Puré von Hasen.

Von einem gebratenen Hasen wird das reine Fleisch abgelöst, fein zerschnitten, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, gestossen, durchaus heiß gemacht, durch ein feines Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt und dem Vorhergehenden gleich aufdressirt.

Nro. 7.

Pastettchen à la Russ mit Blanquet von Hühnchen.

Der oberwähnte Butterteig (s. vierten Abschnitt von den Hors d'oeuvres Nro. 1.) wird halben Fingerdick ausgewalkt, mit einer Blanquete, welche mit einem Schöpflöffel Bechamelé vermengt ist, in nußgroße Häufchen zwei Finger breit auseinander darauf gelegt, mit Eiern bestrichen und die andere Hälfte des Teiges darüber geschlagen. Mit einem mittelgroßen Ausstecher in halben Mondschein ausgestochen; mit zerschlagenen Eiern leicht bestrichen, und kurz vor dem Anrichten schön gelblicht gebacken. Beim Anrichten werden sie auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt und so aufgetischt. — (Tab. I. Fig. 8.)

Nro. 8.

Pastettchen à la russ, mit Puré von Kapaun.

Die Brust eines gebratenen Kapaun wird fein zerschnitten, mit einem halben Schöpflöffel voll weißer Tunke vermengt, dann mit einer Laison von vier Eierdottern und dem Saft einer halben Limonie fast bis zum Kochen aufgezogen, sodann durch ein

feines Sieb gestrichen, kalt gestellt und nach dem Auskühlen den Vorhergehenden gleich vollendet. Kurz vor dem Anrichten werden sie gebacken, und so auf einem zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

So auch die Pastettchen mit Ragout - Montglas,
Ragout von Krebsen,
Ragout - Salpicon,
Ragout von Hahnenkämmen,
Ragout von Wildprät, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 9.

Dariol-Pastettchen mit Blanquet von Indian.

Ungefähr drei Finger hohe Pastettchen-Wandeln werden mit einem Messerrücken dicken Butterteig gefüttert, mit trocknen Erbsen angefüllt, und schön semmelfarb gebacken, so auch mit einem so großen runden Ausstecher, eben so viel Decklein ausgestochen, werden auf ein Blech gelegt, mit zerschlagenen Eiern leicht bestrichen, und gelblicht gebacken. 'Die Brust eines gebratenen Indian, wird zu einem feinen Blanquete geschnitten, mit einem Schöpflöffel Bechamellé sammt dem gehörigen Salz vermengt, bis zum Gebrauche warm gestellt. Die Pastettchen werden sodann von den Erbsen gereinigt, beim Anrichten mit der Blanquete gefüllt, zierlich aufdressirt, und auf ein jedes Pastettchen ein Decklein gesetzt. (Tab. II. Fig. 14.)

So auch die Pastettchen mit Ragout - Montglas,
Ragout - Salpicon,
Ragout von Gansleber,
Ragout von Krebsen,
Ragout von Kapauner,
Ragout von Austern und Hahnenkämmen,
Ragout von Fasanen, und mehr
dergleichen gegeben. Den Unterschied biethet nur das Ragout.

Nro. 10.

Risolen mit Ragout Salpicon.

Ein von den Pasteten erübrigter Butterteig, wird Messerrückendick ausgewalkt, und mit nußgroße Häufchen von dem Salpicon zwei Fingerbreit auseinander belegt; die andere Hälfte darüber geschlagen, mit einem mittelrunden Ausstecher in halb Mondschein ausgestochen; mit zerschlagenen Eiern bestrichen, mit

fein geriebenen Semmeln bestreut, auf ein Blech gereihet, und kurz vor dem Anrichten schön gelblicht gebacken. Nach dem Backen werden sie auf einem zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt. So auch
die Risolen mit Ragout-Montglas,
Ragout von Krebsen,
Ragout von Fasanen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 11.

Dressirte Pastettchen mit Ragout-Montglas.

Drei Viertelpfund Mehl, mit einem halben Pfund Butter, wird auf einem reinem Nudelbrett durcheinander gemengt; dann werden acht gekochte Eierdotter durch ein Sieb gestrichen, und darunter gearbeitet, der Teig wird mit Salz, einigen Löffeln Rahm, und sechs Eierdottern zu einem festen Teig geknettet, und eine Zeitlang an einen kalten Ort gelegt. Der Teig wird sodann einen halben Fingerdick ausgewalkt, die runden Blättchen davon ausgestochen, und davon ungefähr drei Fingerhohe Pastettchen dressirt, rein gezwickt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden, mit trocknen Erbsen angefüllt, und so gebacken. Von selben Teig werden auch kleine Blättchen mit einem mittelrunden Ausstecher ausgestochen, zierlich gezwickt, mit zerschlagenen Eiern bestrichen, und gelblicht gebacken. Beim Anrichten werden die Erbsen herausgenommen, das Ragout darein angerichtet, mit einer Glace übergossen, die Deckelchen darauf gestellt, und auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt. (Tab. II. Fig. 12.)

So auch die Pastettchen mit Ragout-Salpicon,
Ragout von Kalbsohren,
Salmi von Krammetsvögeln,
purée von Haselhühnern,
purée von Repphühnern, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 12.

Frankfurter-Pastettchen mit Salmi von Krammetsvögeln.

Von einem halben Pfund Butter, einem halben Pfund Mehl, wird eben so ein Teig angemacht, als wie bei den dressirten Pastettchen; der Teig wird einen starken Messerrückendick ausgewalkt; sodann mit einem großen runden Ausstecher ausgestochen. Zwei Rollen in der Dicke und Länge als gewöhnlich

bei den kleinen Füllspritzen der Taucher ist, über jene werden die Blättchen über gebogen, mittelst des Daumens zu gleichen Formen geglättet, rund abgeschnitten, zierlich gezwickt, und in einer kleinen Casserole im heißen Schmalz gebacken. Zwölf Krammetsvögeln werden nach dem reinen Abfedern flammirt, dressirt, und in einer braunen Presse, (Abschnitt von Pressen Nro. 14.) gedämpft. Nach dem Auskühlen werden die Brüstchen abgelöst; die Gerippe leicht gestossen, in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht; sodann durchgepreßt, und zur Hälfte unter einem immerwährendem Rühren eingekocht. Die Brüstchen werden nudelartig zusammen geschnitten, und unter die Tunke gemengt. Die zurückbehaltenen Köpfchen der Krammetsvögeln in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und im Schmalze gelblicht gebacken. Beim Anrichten werden die Pastettchen mit dem Salmi gefüllt; mit Glace übergossen, auf einem jeden Pastettchen ein Köpfchen gestellt, und so auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

Nro. 13.

Genueser-Pastettchen mit Ragout-Salpicon.

Von einem halben Pfund Butter, so viel Mehl, vier Eierdottern, zwei Löffel Milchrahm, Salz, und kalten Wasser, wird der Teig einem Strudelteig ähnlich, fest geknettet, dann Messerrückendick aufgewalkt, und in runden Blättern ausgestochen; das Ragout wird ungefähr in Haselnuß großen Häufchen, in die Mitte des Blättchens gelegt, mit einem andern bedeckt; die Blätter werden dann zusammengedrückt, und mittelst des Daumens, daran ein Kranz gezwickt. Beim Anrichten werden sie im Schmalz gebacken, und auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

Das Gericht ist wohl einfach, — doch erfordert der Kranz ein öfteres Machen.

Nro. 14.

Risolen mit Ragout von Gansleber.

Der Teig wird ganz den Genueser-Pastettchen gleich gerichtet, so auch das Ragout von Ganslebern; die Risolen werden mit Eier und geriebenen Semmeln aufgelegt, in Schmalz gebacken und so angerichtet.

Nro. 15.

Reis-Pastettchen mit Ragout von Krebsen.

Ein halb Pfund Reis, wird, nachdem er gewaschen, mit einem Häupchen Zwiebel, welcher mit Gewürznelken besteckt ist, belegt; dann mit einer guten Hühnerbrühe, und vier Loth Butter zwei Finger hoch übergossen, und auf das Feuer gesetzt. Wenn er zu kochen anfängt, wird er zugedeckt, auf eine warme Asche gestellt, und weich gedämpft. Nach dem dämpfen werden die Körner mittelst eines Kochlöffels durcheinander gebrochen, und so auf ein Backblech, drei Finger hoch auseinander gestrichen. Der Reis wird sodann mit einem Herzausstecher ausgestochen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit geriebenen Semmeln aufgelegt, und so vor dem Anrichten in Schmalz gebacken. Nachdem sie gebacken sind, werden sie ausgehöhlt, mit dem Ragout von Krebsen gefüllt, und von gebackenen Semmeln, ein Kränzchen darauf dressirt. (Das Ragout von Krebsen ist bei den Vols-au-vent-Pastettchen Nro. 4. erläutert.). Die Pastettchen kann man in verschiedenen Formen geben; die Wahl der Formen bleiben dem Künstler frei. (Tab. I. Fig. 4.) So auch

die Pastettchen mit Ragout von Trüffeln,
von Hahnenkämmen,
von Kalbszungen, und mehr

dergleichen gegeben.

Nro. 16.

Pastettchen von feinen Nudeln mit Ragout-Montglas.

In drei Seitel Obers, werden ungefähr vier Hände voll fein geschnittene Nudeln, mit einem Stückchen Butter, unter einem immerwährenden Rühren dick eingekocht. Nach einigem Kochen werden sie mit ein wenig Salz vermengt, auf ein Backblech drei Finger hoch auseinander gestrichen, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie mit einem mittelrunden Ausstecher ausgestochen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und auf einem Casserole-Deckel bis zum Gebrauche gereihet. Beim Anrichten werden sie in einem mittelheißen Schmalze gebacken, mit dem Ragout-Montglas, (wie es schon bei den Vols-au-vent-Pastettchen Nro. 2 erklärt wird) gefüllt; mit einer Glace übergossen, und auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

Bemerkung. Jene Pastettchen so wie auch die vorhergehenden, werden, bevor sie in die Eiern getunkt, mittelst ei-

nes scharfen Messers rund herum eingeschnitten, welches nach dem Backen leicht herausgenommen, und in jene Höhlung das Ragout angerichtet; jedoch dürfen sie nicht zu viel ausgehöhlt, indem sie sonst von den Ragouts leicht auseinander gedrückt werden könnten.

Nro. 17.

Semmel-Crouestaden mit Emince von Indian.

Die schon dazu von feinem Mehl angegebenen Semmeln, werden, nachdem sie zwei Tage alt, abgerieben, mit einem scharfen Messer im Vierecke, drei Finger hoch gefaltet eingeschnitten, im Schmalze gelblicht gebacken, ausgehöhlt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Das Emince wird wie das Blanquet von Indian gerichtet; nur das die Brust des Indian, statt in Blättchen, nudelartig geschnitten, mit dem Bechamellé vermengt, bis zum Gebrauche warm gestellt wird. Eine Semmel wird in dünne Blättchen geschnitten, davon kleine Mondscheinchen ausgestochen, und im Schmalze gebacken. Beim Anrichten werden die Crouestaden mit der Emince gefüllt; mit einer weißen Tunke leicht übergossen, von den Mondscheinchen ein zierliches Kränzchen darauf dressirt, und so über ein zierlich gelegtes Serviet angerichtet. (Tab. II. Fig. 13.) So auch die Crouestaden mit purée von Fasanen,
von Haselhühnern,
von Krammetsvögel, mit allen möglichen Ragouts gegeben.

Nro. 18.

Souflée von Käs.

Ein gewöhnlicher Kindskoch von zwei Loth Butter, drei Löffel Mehl, ein Seitel Obers, wird auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Nachdem er schon kalt ist, wird er mit vier Loth geriebenen Parmesankäs, etwas Salz, und acht Eierdottern vermengt. Vor dem Anrichten wird der Schnee von der Klar geschlagen, und leicht darunter gemengt. Sodann in Papier-Kapseln gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken. Die Zeit der Souflée muß genau berechnet werden, um sie nicht zu früh zu backen, indem sie gerne zurück fallen, und dadurch das Ansehen verlieren. (Tab. II. Fig. 9.).

Nro. 19.

Souflée von Kapaunen.

Von zwei gebratenen Kapaunen werden die Brüste abgelöst, geschnitten, gestoßen, und mit zwei Schöpflöffel Bechamellé vermengt, dann durch ein Sieb gestrichen, und mit Salz und etwas Muskatnuß an Geschmack gehoben, mit Eiern und Schnee gebunden, und sodann dem Vorhergehenden nach vollendet.

Nro. 20.

Souflée von Hasen.

Ein abgehäutelter Hase wird in zwei Theile geschnitten, und dann in einer braunen Presse (Abschnitt von Pressen Nro. 14.) gedämpft; nachdem er schon kalt geworden, wird das Fleisch abgelöst, und fein geschnitten; die Grubionen werden abermals mit zwei Schöpflöffel Brühe und einem Glas Bordeaux angefüllt, und kochen gelassen; die Brühe, der (Foon) wird dann durch ein Tuch geseiht, das Fett abgenommen, und zu einer Glace eingekocht. Das Fleisch, nachdem es schon fein geschnitten, wird mit eben so viel gedünsten Ganslebern gestoßen, und durch ein feines Haarsieb gestrichen, die Glace darunter gemengt, mit Salz an Geschmacke gehoben, mit acht Eierdottern und Schnee gebunden, und den Vorhergehenden nach vollendet.

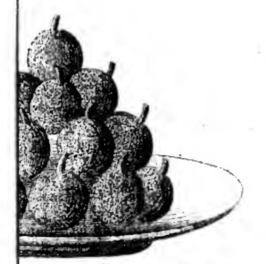
Nro. 21.

Groquetten von Indian mit Bechamellé.

Die Brust eines gebratenen Indian wird zu einer Blanquet geschnitten, zwei Schöpflöffel Bechamellé wird mit vier Eierdottern auf dem Feuer aufgezogen, durchgepreßt, das Blanquet darunter gemengt, und an einen kalten Ort gestellt. Wenn die Masse schon erkaltet ist, wird sie auf ein Brett gethan, mit Mehl leicht bestäubt, und dann in Birnformen dressirt. In der Mitte anstatt des Stingels, wird ein Beinchen gesteckt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und kurz vor dem Anrichten in Schmalz gebacken, auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt. (Tab. II. Fig. 11.).

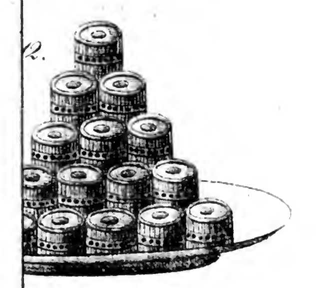
Bemerkung. Das Backen unterliegt einer großen Aufmerksamkeit, denn werden sie zu kalt gebacken, so ist die Gefahr zu befürchten, daß sie aufspringen, und daß das Ganze in Schmalz zerfließt, und werden sie zu jäh gebacken, so be-

Tab: 2.



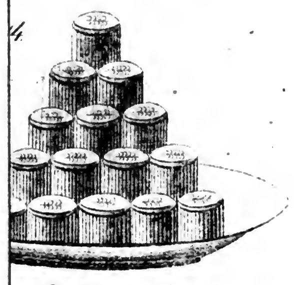
n von Ganslebern

2.



sirte Bastetchen

4.



riol Bastetchen

kommen sie von Außen eine braune Kruste, und von innen sind sie doch kalt.

So auch die Groquetten von Kapaunern,
von Haselhühnern,
von gebratenem Kalbsschlegel,
und mehr dergleichen aus weißem Fleisch bestehenden Artikeln, gegeben.

Nro. 22.

Groquetten von Erdäpfeln.

Ungefähr acht große Erdäpfel, werden nachdem sie gekocht, warm geschält, und sogleich durch ein Sieb gestrichen. Ein achtel Maß Rahm wird mit einem Eßlöffel Mehl, sechs Eierdottern und Salz verrührt, auf das Feuer gestellt, unter einem immerwährendem Rühren zu einem festen Köchel gerührt, mit den Erdäpfeln vermengt, auf einem Casserole-Deckel auseinander gestrichen, und kalt gestellt. Nach einigem Auskühlen werden aus jener Masse über einer mit Mehl bestaubten Tafel, ungefähr Finger lange, und Daumen breite Würstchen gemacht, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und bis zum Gebrauche auf ein Sieb gereihet. Beim Anrichten werden sie schön gelblicht im Schmalze gebacken, über einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, mit gebackener Petersiele bestreut, und so aufgetischt.

Nro. 23.

Groquetten von Ganslebern.

Ungefähr drei bis vier gedünstete Gansleber, werden nach dem Auskühlen in kleine Würfeln geschnitten, und in eine Casserole gethan, so auch die Hälfte so vieler gekochten Pöckelzungen, und damit vermengt. Zwei Schöpflöffel Espagnole werden mit vier Eierdottern, dem Saft einer halben Limonie, unter immerwährendem Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, durchgepreßt, mit den Ganslebern vermengt, und kalt gestellt. Nach dem Kaltwerden werden aus selber Massa, über eine mit Mehl bestaubten Tafel Aepfeln ähnliche Groquetten dressirt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und kurz vor dem Anrichten im Schmalze gebacken, auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt; am Ende eine Handvoll grüner Petersiele gebacken, und darauf gelegt. (Tab. II. Fig. 10.).

So auch die Croquetten
von Kalbsbriße und Trüffeln,
von Pöckelzungen und Krebsschweifchen,
von Repphühnern und Trüffeln,
von Hasen und Gansleber, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 24.

Boudin à la Richelieu.

Ungefähr von einem fünf bis sechs Pfund schwerem Schill, wird das reine Fleisch von den Gräten gelöst, fein geschnitten, und zu einer Fasche gerichtet, (wie Abschnitt von Faschen Nro. 6. erläutert). Zwei große, weiße spanische Zwiebel, in feinen Würfeln geschnitten, werden in vier Loth Butter gelblicht geröstet, und nach dem Auskühlen mit einem Schöpflöffel Bechamellé vermengt, unter die Fasche gerührt, mit Salz und Concausée an gehörigem Geschmacke gehoben, und eine Stunde unter öfterem Zusammenrühren ins Eis gestellt. Aus dieser Fasche werden nun über einer mit Mehl bestaubten Tafel, ungefähr Finger lange, und Daumen breite Würstchen gemacht, einen Augenblick gekocht, und nach dem Abkochen ins kalte Wasser gethan; nach dem völligen Erkalten, abgetrocknet, mit einem Silberspießchen durchgestochen, so zwar, daß das Spießchen an beiden Seiten einen Daumen breit vorsteht. Nun werden sie in vier Eierdottern, die mit acht Loth zerlassenen Butter, welche zu einer Tunke abgerührt sind, eingetunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und über einen Rost, der mit einem Bogen mit Butter bestrichenen Papier belegt ist, gethan; an allen Seiten gelblicht gebraten, und so beim Anrichten auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, — und aufgetischt.

Nro. 25.

Ateletten von Kapaunern.

Die Ateletten sind Produkte der neueren Composition, an welchen sich der Kunstfleiß stets auszeichnen kann. Von zwei Kapaunern werden die Brüste, nachdem sie gebraten, herabgenommen, in dünne Filets geschnitten, dann mit einem Ausstecher, welcher ungefähr wie ein Groschenstück groß ist, ausgestochen; eben so viel gekochte Champignons, so viel Hühnerfasche und Hahnenkämme. Nachdem die Bestandtheile alle hergerichtet, werden auch zugleich ungefähr zwölf hölzerne Speile in der Länge und Dicke einer Spicknadel ähnlich geschnitten; zwei Schöpflöffel Sauce wird mit vier Eierdottern, und dem Saft

einer halben Limonie, bis fast zum Kochen, aufgezogen, und in eine Casserole gepreßt. Hierauf wird ein Blättchen von der Kapaunerbrust an die Speilchen gesteckt, mit der Auflegtunke überstrichen, dann wieder ein Blättchen von gekochter Fasche, auch überstrichen; wieder ein gekochter Hahnenkamm, und so, bis sie ungefähr vier Finger hoch aufgefaßt sind; sie werden dann auch leicht von Außen mit der Tunke überstrichen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalze gebacken. Die hölzernen Speilchen werden herausgezogen, und statt ihrer, die silbernen darein gesteckt; auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

So auch die Ateletten

von Indian,
von Kalbsschlegel,
von Kalbsbrißen und Pöckelzungen,
von Ganslebern und Trüffeln,
von Repphühnern und Hühnerfasche, und

mehr dergleichen gegeben.

Die Wahl der Zusammensetzung der mehreren Bestandtheile hängt nur von dem Geschmacke, und der Verständigkeit des Künstlers ab.

Nro. 26.

Blutwürste.

Vier spanische Zwiebel würfligt geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassener Fette gelb geröstet, hiezu kommen ein halb Pfund kleinwürflig geschnittene schöne Schweinnierenfette, und eben so viel Speck, nebst ungefähr ein Seitel in Milch gekochten, und ausgekühlten Gries, mit zwei fein gestossenen Lorbeerblättern, Salz, Conc»ée, und einer Maß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein geputzte, lange ausgewässerten Gedärme gefüllt. Das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden. Endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücken unterbunden, im gesalzenen Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sud gehoben, in reine Tücher eingeschlagen, und an einem kalten Orte aufbewahrt. Bei dem Gebrauche werden dieselben auf dem Roste, oder in einer Schwung-Casserole, mit etwas Butter auf einem schwachen Feuer abgebraten, und schichtenweise aufgerichtet. Solche Gerichte dürfen jedoch, nur im letzten Augenblicke aufs Feuer kommen, um von da gleich aufgetischt

werden zu können, denn ihr Geschmack wird durch die Kälte sehr beeinträchtiget.

Nro. 27.

Kapauner-Würste.

Drei Kapauner, nachdem sie gebraten, und kalt geworden, werden die Brüste abgelöst, zu feinen Hasche geschnitten, mit drei Schöpflöffel Bechamellé, acht Eierdottern, zwei Haipchen spanischen Zwiebeln, welche würfligt geschnitten, in Butter gelblicht geröstet, mit Salz und zwei gestossenen Lorbeerblättern vermengt, und so in die rein geputzten, lange ausgewässerten Gedärme gefüllt. Das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt, voll werden, indem sie während des Kochens leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen in spannenlange Stückchen unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung fünf Minuten gekocht, auf ein reines Tuch gelegt, und nach dem Abkühlen an einem kalten Ort bis zum Gebrauche aufbewahrt. Beim Gebrauche werden selbe kurz vor dem Anrichten auf dem Roste, oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter auf einem schwachen Feuer abgebraten, in einer kleinen bordirten Schüssel schichtweise aufgerichtet, mit einer Glace leicht übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 28.

Lamms-Cotletten mit Fricase.

Von drei Lammsrückeln (Carée) werden die Cotletten fingerdick abgeschnitten, dann leicht mit der Fläche eines starken Messers auseinander gedrängt, zugeschnitten; das Bein abgeschaben, und so eine Stunde mit einigen Körnern Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, grüner Petersiele, ein halbes Haipchen Zwiebel, und einigen Eßlöffel Tafelöhl marinirt. — Das Gewürz sammt der Petersiele wird abgeklaubt; die Cotletten werden dann gesalzen, und in einer Schwung-Casserole zwei Minuten geschwungen, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Drei Schöpflöffel weißer Sauce wird unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, sodann mit einer Laison von fünf Eiern und dem Saft einer Limonie aufgezogen, und durchgepreßt. Die Cotletten werden sogleich in die Auflagtunke getunkt, auf ein reines Blech gelegt, und an einen kalten Ort gestellt. Wenn die Tunke schon ausgekühlt ist, werden sie in abgeschlagenen Eiern getunkt; mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und kurz vor dem Anrichten in einem mittelheißen

Schmalz gebacken. Nach dem Backen werden sie auf einem zierlich gelegten Serviette im Kranze laufend, aufdressirt, auf ein jedes Beinchen ein ausgefranztes Papier gesteckt; in ihre Mitte eine Handvoll gebackene grüne Petersiele gethan, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 1.)

So auch Kalbs-Cotletten,
Schöpsen-Cotletten,
Schweins-Cotletten, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 29.

Poularden mit Fricase.

Drei Poularden, nachdem sie flammirt und dressirt sind, werden in einer Presse gedämpft und kalt gestellt; nachdem sie kalt geworden, werden sie in zierliche Stücke zerschnitten, eine Auflegtunke wird eben so bereitet als wie jene bei den Lamms-Cotletten erläutert; die Poularden darein getunkt, kalt gestellt, mit abgeschlagenen Eiern und geriebenen Semmeln aufgelegt, und in Schmalz gebacken; sodann auf ein zierlich gelegtes Serviett mit gebackenem Petersiele aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 30.

Kalbsohren mit Fricase.

Ungefähr zwölf Kalbsohren werden halb weich gekocht, in ein kaltes Wasser gelegt; nach dem Auskühlen von allen Häutchen und Masern gereiniget, in eine angemessene Casserole eingerichtet; mit Speckplatten zugedeckt, und weich gedämpft. Nachdem sie kalt geworden, werden sie aus der Presse gehoben, abgetrocknet, und in eine Auflegtunke getunkt, mit Eiern und geriebenen Semmeln aufgelegt, kurz vor dem Anrichten in Schmalz gebacken, auf einer Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 31.

Salat von Poularden.

Sechs Poularden, nachdem sie flammirt und dressirt sind, werden in einer Presse gedämpft; nachdem sie kalt geworden, werden die Filets herabgelöst, zierlich zugeschnitten, sodann mit etwas Salz, vier Eßlöffel Tafelöhl, und etwas fein geschnittenes Bertramkräutchen, weißen Pfeffer, und dem Saft einer Limonie marinirt. Zwölf Viertel Haipchen Salat werden eben mit

Salz, Oehl und einigen Tropfen Essig marinirt. Vor dem Gebrauche werden die Filets in einen Kranz aufdressirt, und mit den Salat und Viertel Eiern bekränzt. Das Marinat von den Poulärden, so wie von dem Salat, wird mit zwei gekochten Eierdottern, etwas zerlassenen Aspic fein abgerührt, über die Filsets gegossen, mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 5.)

Nro. 32.

Mayionaise mit Zungen.

Zwei gekochte Pöckelzungen werden in der quer, in halben Finger dicken Scheiben geschnitten, und mit einem ovalen Ausstecher ausgeschnitten. Acht schöne Trüffeln werden in einer Presse gekocht, mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, in eine zerlassene Glace getunkt, und somit die Zunge zierlich belegt. Unter dieser Zeit wird ein Finger hoher Plafont auf ein gestampftes Eis gestellt, mit etwas klarer Aspic aufgegossen, und so die Zungen mit den pikarirten Theil eines neben dem andern darauf gelegt, mit Aspic den Zungen gleich aufgefüllt, nach dem Sulzen mit selben Ausstecher abermals ausgestochen, der Plafont auf einen Bogen Papier gestürzt, mit einem warmen Tuche so lange gerieben, bis sich die Aspic loslöst, und auf das Papier fällt. Die Zunge wird sodann im Kranze laufend, in einer Schüssel aufdressirt, und mit Viertel Eiern und Salat bekränzt.

Das folgende Mayionaise:

Vier gekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, und in eine Sauce-Casserole gethan, und in ein gestampftes Eis gestellt. Eine halbe Bouteille Aixer-Oehl, wird unter einem immerwährendem Rühren, nach und nach darunter gemischt. Wenn das Oehl mit den Eiern verbunden ist, wird wieder ein halbes Seitel zerlassener Aspic, gehöriges Salz, und der Saft einer Limonie beigemischt, sodann so lange gerührt, bis die Sauce eine angenehme und Weiße bekommt. Die Sauce wird dann in die Mitte der aufdressirten Zungen gegossen, der dritte Theil davon zurück gehalten, abermal zu einer höheren Zarte und Festigkeit gerührt. Dann wird von einem halben Bogen Papier eine Dütte gemacht, die zurück behaltene Sauce darein gegeben, und so darüber ein Gitter dressirt. Vor dem Anrichten wird die Schüssel mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 2.)

Nro. 33.

Italienischer Salat mit Aspic.

Ungefähr achtzehn, drei Finger hohe Pastettchen-Wandeln, werden in ein gestampftes Eis gestellt. Ein jedes Wandel wird einen halben Finger hoch mit Aspic aufgegossen, sodann von gekochten Eiern ein zierliches Kränzchen darein dressirt, und wieder mit einigen Tröpfchen Aspic befestigt. Zwei Stück Häring, ein Pfund Aalfisch, ein Pfund Brüggen, ein halbes Pfund Sardellen, und ein Viertelpfund feine Capern werden von der Haut und allen Schmutz gereinigt, in kleine Stückchen geschnitten, und sodann in den Wandeln eingelegt. Unter dieser Zeit werden vier gekochte Eierdotter durch ein feines Sieb gestrichen, mit einer halben Bouteille Aixer-Oehl, einem Seitel zerlassener Aspic, Salz, den Saft einer Limonie vermengt, in gestampftem Eis zu einer zarten Tunke gerührt, und in die Wandeln über die eingelegten Ingredienzien gegossen. Nach dem Sulzen werden die Wandeln einen Augenblick in lauwarmes Wasser getaucht, mit einem Tuche abgetrocknet, und auf einer Schüssel aufdressirt, mit zierlicher Aspic-Croutons bekränzt und aufgetischt. (Tab. I. Fig. 3.)

Nro. 34.

Salat mit Senft.

Die Artikeln hiezu werden eben so hergerichtet, als wie bei den vorhergehenden Salat: nur werden die Bestandtheile auf eine Schüssel dressirt, mit einer fließenden Aspic, welche mit Oehl, Eierdottern, und vier Löffel französischen Senft vermengt ist, übergossen, sodann mit Salat, Viertel Eiern, und Aspic-Croutons bekränzt, und so aufgetischt. (Tab I. Fig. 6.)

Nro. 35.

Kapauner-Kuchen mit Aspic.

Die Brüste von zwei Kapaunern werden von allen Häutchen gereinigt, geschnitten und fein gestoßen. Unter währendem Stoßen werden zwölf Loth rapirter Speck, Salz, zwölf Stück Champignons, welche fein geschnitten, und mit einem Stück Butter anbasirt, darunter gestoßen, mit vier Schöpflöffel Bechamellé vermengt, und sodann durch ein feines Sieb gestrichen. Eine Casserole wird mit feinen Speckblatten belegt, mit dem Kuchen angefüllt, und zwei Stunden in einem mittelheißen Ofen gebacken. Wenn der Kuchen kalt ist, wird er in Finger-

dicke Platten geschnitten, mit einem ovalen Ausstecher ausgestochen, mit hergerichteten Trüffeln belegt, auf eine Aspic aufgelegt, nach dem Sulzen abermal ausgestochen, in Kranz einer Schüssel aufdressirt, mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, und so aufgetischt.

So auch der Kuchen von Fasanen,
von Haselhühnern, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 36.

Hasenkuchen mit Aspic.

Von zwei abgelegenen Hasen wird das reine Fleisch abgelöst, von den Masern gereinigt, und auf einem Schneidbrette fein geschnitten. Unter dieser Zeit werden ein Pfund Trüffeln abgeschält, in feine Blättchen geschnitten, mit einem Stück Butter und zwei Lorbeerblättern fünf Minuten geröstet, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie mit acht Loth Mark, und sechzehn Loth rapirten Speck gestossen, das Fleisch wie auch ein Schöpflöffel brauner Tunke darunter gestossen, und durch ein Sieb gestrichen. Die Abfälle sammt dem Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpft, mit zwei Schöpflöffel Brühe, und einen Glas Bordeaux angefüllt, nach Verlauf einer Stunde geseiht, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, dem Kuchen beigemischt, und zuletzt ein Glas reines Blut darunter gerührt; der Kuchen wird dann mit Salz und Gewürz an Geschmack gehoben, und in einer mit Speck gefütterten Casserole zwei Stunden in einem mittelheißen Ofen gebacken. Nach dem Auskühlen wird er ungefähr in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem runden Ausstecher in große Mondscheine ausgestochen, mit gekochten Trüffeln zierlich pikarirt, auf eine zerlassene Aspic, in einen Plafont, eines neben dem andern gereihet, abermal sammt der Aspic ausgestochen, in einer Schüssel aufdressirt, und so mit zierlich geschnittenen Aspic-Croutons bekränzt. —

So auch der Kuchen von Gänslebern mit Trüffeln,
von Wildänten,
von Repphühnern, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 37.

Reh-Cotletten mit Bluttunke und Aspic.

Von drei Rückeln (Carée) werden die Cotletten fingerdick geschnitten, leicht mit der Fläche eines starken Messer aus-

einander gedrängt, zugeschnitten, das Bein abgeschaben, in einer Schwung-Casserole leicht geschwungen, mit etwas Flachem beschwert und kalt gestellt. Die Abfälle der Cotletten werden in einer braunen Presse gedämpft, mit ein Glas Bordeaux, und zwei Schöpflöffel Brühe aufgefüllt, ausgekocht, sodann geseiht, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, einige Gewürznelken, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, zuletzt mit einem halben Glas Hühnerblut vermengt, unter einem immerwährendem Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, und so in eine Casserole gepreßt. Die Tunke wird sodann in ein gestampftes Eis gestellt, und zart abgerührt. Die Cotletten werden abgetrocknet, zierlich zugeschnitten, in die Tunke getunkt, mit gekochter Pöckelzunge, welche in dünne Blättchen geschnitten, belegt, in einem Plafont, auf eine gesulzte Aspic gereihet, abermal mit ein wenig Aspic übergossen und sulzen gelassen. Nach dem Sulzen werden die Cotletten sammt der Aspic losgeschnitten, der Plafont über einen Bogen Papier gestürzt, mit einem warmen Tuche so lange gerieben, bis sich die Cotelettes loslösen; und aufs Papier sinken. Die Cotletten werden sodann im Kranze laufend, in einer Schüssel schön aufdressirt, mit zierlichen Aspic-Croutons bekränzt, und so aufgetischt. —

Nro. 38.

Kalbs-Cotletten mit Mayionaise von Kräutern.

Von zwei Kalbsrückeln (Carée) werden die Cotletten, (wie sie im Abschnitt von Entréen Nro. 75. erklärt werden) herabgeschnitten, mit der Fläche eines starken Messers auseinander gedrängt, zugeschnitten, das Bein abgeschaben, und so eine Stunde mit Gewürz, Lorbeerblättern, grüner Petersile (marinirt). Nach Verlauf einer Stunde werden die Cotletten auf eine Butter, in eine Schwung-Casserole gereihet, einige Minuten von beiden Seiten geschwungen, nach dem Schwingen mit etwas Flachem beschwert, und kalt gestellt.

Das folgende Mayionaise:

Vier gekochte Eierdotter werden durch ein Sieb gestrichen, in einem gestampften Eis mit einer halben Bouteille Oehl, dem Saft einer Limonie, ein Schöpflöffel Aspic, ein Eßlöffel passirte Bertram- und Körbelkrautblättchen vermengt, und zart abgerührt. Nachdem die Cotletten zierlich zugeschnitten, werden sie eines nach dem andern in die Tunke getunkt, abermal auf

einen Plafont gereihet, welcher auf einem gestampften Eis stehet, mit gekochter Zunge, welche in feine Würfeln geschnitten, schön belegt. Kurz vor dem Anrichten im Kranze laufend einer Schüssel aufdressirt, mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, auf ein jedes Beinchen ein ausgefranztes Papier gesteckt, und so aufgetischt.

Nro. 39.

Gateau von Krammetsvögeln.

Zwölf Vögel werden nach dem Abfetten, und reinem flammiren, dressirt, in einer braunen Presse weich gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden die Brüstchen herabgelöst, in kleine Würfeln geschnitten, die Gerippe abermal in die Presse gethan, mit einem Schöpflöffel Brühe und Glas Bordeaux aufgefüllt, und eine Stunde kochen gelassen. Drei gedünstete Gansleber werden gestossen, durch ein feines Sieb gestrichen, die Presse geseiht, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, und den Lebern beigemischt. Die Lebern werden sodann in eine reine Casserole gethan, die Casserole in ein gestampftes Eis gesetzt, und unter einem immerwährendem Rühren, eine halbe Bouteille Oehl, und ein Schöpflöffel Aspic darein gerührt. Nach dem zarten Rühren werden die in Würfel geschnittenen Brüstchen leicht darein gemengt, sodann in eine flache Sturz-Casserole gefüllt, gleich auseinander gestrichen, und abermal in ein gestampftes Eis gesetzt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, wird der Gateau in ein lauwarmes Wasser getaucht, über einem Bogen Papier gestürzt, in zwei Finger breite Scheiben geschnitten, mit einem mittelrunden Ausstecher ausgestochen, die dazu aufbewahrten Köpfchen in eine Glace getunkt, und darauf gestellt, sodann auf einer Schüssel schön aufgerichtet, mit zierlich geschnittenen Aspic-Croutons bekränzt, und so aufgetischt.

Nro. 40.

Canapée von Semmeln.

Ungefähr dreißig Messerrücken dicke Semmelschnitten, werden in Finger langen, und zwei Finger breiten Scheibchen geschnitten, auf einer Seite in einem Plafont in Butter geröstet, und kalt gestellt. Ein halb Pfund Sardellen, werden nach einigem Waschen von den Gräten gelöst; die Hälfte in schmalen Streifen geschnitten, und die andere Hälfte mit acht Loth Butter, ein Eßlöffel grüner Petersiel, zwei Eßlöffel Tafelöhl, und dem

Saft einer Limonie gestossen, durch ein Sieb gestrichen; sodann in ein gestampftes Eis gestellt und flaumig gerührt.

Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Schnitten Fingerdick mit Butter aufgestrichen, von den Streifen darüber ein Gitter dressirt, mit hart gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eierdottern und feinen Capern belegt, auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 41.

Canapée von Schinken mit Emence von Pöckelzunge.

Vier und zwanzig Messerrücken dicke, und vier Finger breite Schnitten werden von einer gekochten Schinke geschnitten, mit einem mittel runden Ausstecher ausgestochen, und bis zum Gebrauche weggestellt.

Vier hart gekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, in einer Casserole ins gestampfte Eis gestellt, mit einer halben Bouteille Aixer-Oehl, zwei Schöpflöffel Aspic, und dem Saft einer Limonie zart abgerührt, zuletzt mit einer Handvoll nudelartig geschnittener Zunge vermengt; die Schinken damit Fingerdick aufgetragen, mit Sardellen, welche in schmale Streifen geschnitten, und hart gekochten Eierdottern belegt, auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

So auch Pöckelzunge mit Aspic,
Sardellen, Essig und Oehl,
Austern,
Monath-Rettig mit Butter und

mehr dergleichen gegeben.

Fünfter Abschnitt.

Von den Fischen. (Relevés.)

Nro. 1.

Schill nach holländischer Art.

Ein großer Schill, nachdem er von den Schuppen abgeschält, und rein ausgewaschen ist, wird gesalzen, und vier Stunden stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Fisch auf ein Fischblattel gebunden, und in die Fischwanne gelegt, mit fein geschnittenen Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Salz bestreut, mit kaltem Wasser angefüllt, und zum Kochen aufgestellt, welches nur kurz vor dem Anrichten geschehen muß. Wenn der Fisch zu kochen anfängt, wird er von dem Feuer herabgestellt, zugedeckt, damit er sich langsam auszieht. Ungefähr zwölf Erdäpfel werden gekocht, geschält, mit dem Chatreus-Messer zugeschnitten, in eine Butter gethan, und warm gestellt.

Die folgende Tunke:

Vier Loth Butter werden mit einem Kochlöffel Mehl, sechs Eierdottern abgerührt, mit zwei Eßlöffel Bertram-Essig, ein Schöpflöffel Fischbrühe vermengt, und auf einem schwachen Feuer, mittelst einer Schneeruthe, unter immerwährendem Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen. Sollte die Sauce zu dick seyn, welches beim Rühren leicht ersichtlich ist, so wird sie mit der Fischbrühe zur gehörigen Flüssigkeit verdünnt, durch ein Haartuch gepreßt; und bis zum Gebrauche in die (Baimarie) gestellt.

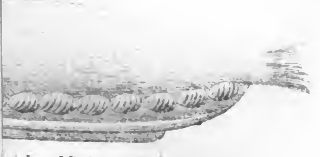
Bei dem Anrichten wird der Fisch aus dem Sud gehoben, abgetrocknet, auf ein zierlich gelegtes Serviett gestellt, mit den früher hergerichteten Erdäpfeln bekränzt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. III. Fig. 2.)

Nro. 2.

Schill mit Ragout-Chambort.

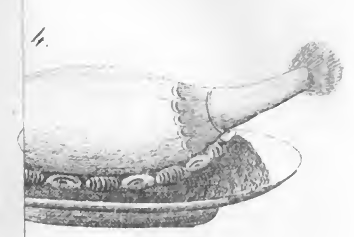
Ungefähr ein zehn bis zwölf Pfund schwerer Schill wird von den Schuppen abgeschält, ausgewaschen, abgetrocknet, und

Tab. 5



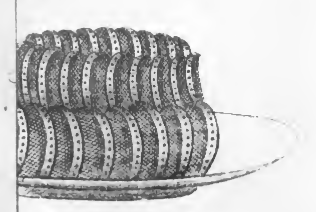
á la Hollandais

4.



ken á la financiere

ig. 6



Sautee von Tick

so auf einem Fischblattel gebunden, sodann in Reihen eingetheilt. Eine Abtheilung wird mit feinem Speck zierlich gespickt, die andern mit Schillfasche aufgetragen. (Abschnitt von Fasch Nro. 6. erläutert.) Der Fasch mit einem Caffeelöffel, wie kleine Schuppen dressirt; die leeren Zwischenreihen mit grünen Gurken und Trüffeln, welche wie kleine Birnen zugeschnitten, besteckt, sodann gesalzen, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, in die Fischwanne gestellt, und bis zum Gebrauche weggesetzt.

Das folgende Ragout:

Vier und zwanzig Schillnocken, werden mit Trüffeln zierlich pikarirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und beim Gebrauche mit Brühe gekocht. Von einem kleinen Schill werden ungefähr zwölf fingerdicke und runde Schnitzchen geschnitten, mit feinem Specke gespickt, und beim Gebrauche mit einer Madera vermengten Glace schön glacirt. Achtzehn Trüffeln, werden nach mehrmaligem Waschen in einer Presse, mit einem Glas Bordeaux gekocht, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Schöpflöffel weißer Brühe unter dem Schill gegossen, und in einen Ofen gestellt. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgenommen, die gespickten Theile glacirt, und die übrigen stets mit Butter bestrichen. — Die Presse von den Trüffeln wird geseiht, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Schillnocken gekocht, so auch die gespickten Schnitzchen in Ofen gestellt, und schön glacirt.

Beim Anrichten wird der Schill aus der Wanne gehoben, auf ein doppelt gelegtes Serviett gestellt, nachdem das Fett und der Saft abgelaufen, wird er auf eine große lange Schüssel gestellt, mit den gespickten Schnitzchen und größern Trüffeln eingetheilt bekränzt. An die kleinen Spießchen werden die Fasche-Nocken und kleineren Trüffel aufgefaßt, der Schill damit besteckt, die gespickten Bestandtheile abermal glacirt, aufgetischt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. III. Fig. 5.)

Nro. 3.

Schill nach italienischer Art mit Ragout-Chambort.

Ein acht bis neun Pfund schwerer Schill, wird, nachdem er von den Schuppen abgeschält, aufgemacht, rein ausgewaschen,

in der Länge durchgespalten, die Haut papierdünn herabgeschnitten, und von den Gräten rein ausgelöst; der Kopf so auch der Schweif, ungefähr fünf Finger breit, gegen der Dicke des Schills abgeschnitten. Der Kopf wird sodann sammt dem Gerippe in eine Casserole gethan, mit Wurzeln, Gewürz und Lorbeerblättern belegt, mit einer halben Maß Wasser aufgefüllt, gekocht, die Brühe abgeseihet, und bis zum weiteren Gebrauche weggestellt. Die Schweifstücke werden auf einem reinen Brette zerschnitten, und davon eine Fasche gerichtet. (Abschnitt von Faschen Nro. 6. erklärt.) Von derselben Fasche werden sodann zwölf Nocken dressirt, mit Trüffeln zierlich pikarirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Die zwei, von den Gräten und Haut gelösten Stücke, werden mit Salz und weißen Pfeffer bestaubt, ein Stück über das andere gelegt, auf ein Fischblattel gebunden, die obere Seite in Reihen eingetheilt, schön gespickt, und die leeren Reihen mit Trüffeln und Gurken, welche wie Oliven zugeschnitten sind, besteckt; mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, in eine ganz passende Fischwanne gethan, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Sechs Kalbsbrüße werden blanschirt, schön gespickt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und beim Gebrauche gedämpft und schön glacirt. Zwölf große und gleiche Champignons werden ausgehöhlt, mit einer Gradin-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 10. erläutert), gefüllt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Vier und zwanzig Austern werden aus den Schildern gelöst, in Wein blanschirt und bis zum Gebrauche im Sude gelassen; so auch sechs schöne und gleiche Trüffeln gewaschen, und in einer Presse mit Wein gekocht werden. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird ein halber Schöpflöffel Brühe unter den Schill gegossen, und sogleich in einen mittelheißen Ofen gestellt.

Die folgende Tunke:

Vier Loth Butter werden mit einem Eßlöffel Mehl, acht Eierdottern, den Saft einer Limonie, und ein Schöpflöffel Fischbrühe vermengt, unter einem immerwährendem Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier von dem Schill abgenommen, die gespickten Theile glacirt, und die übrigen mit Butter bestrichen. — Die Faschenocken werden mit Brühe übergossen und gekocht. So auch die Brüße und Champignons in Ofen gestellt, und öfters glacirt werden.

Beim Anrichten wird der Schill aus der Wanne gehoben, auf eine Serviette gestellt, abgetrocknet, und so in eine große, lange, bortirte Schüssel gelegt, mit den Faschenocken und faschirten Champignons eingetheilt, bekränzt, die Brüße und Trüffeln an Silberspießchen gefaßt, den Schill damit besteckt, die Austern auf ein Sieb geseiht, leicht unter die Tunke gemengt, und besonders beigesetzt.

Nro. 4.

Sautée von Schill.

Ungefähr ein acht Pfund schwerer Schill, wird, nachdem er abgeschält, ausgewaschen, in der Mitte durchgespalten, und aus den Gräten gelöst, dann werden drei Finger breite und fingerdicke Schnittchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem Plafont in klarisirten Butter eines neben dem andern gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zwölf gekochte Erdäpfel werden in fingerdicke Blätteln geschnitten, mit einem Hoschepot-Ausstecher ausgestochen, in Butter gelegt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Der Kopf sammt dem Gerippe werden in eine Casserole gethan, mit Wurzeln, Gewürz, und Zwiebeln belegt, mit einer Maß Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde kochen gelassen, dann geseiht, und bis zum Gebrauche weggestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden vier Loth Butter mit einem Eßlöffel Mehl, sechs Eierdottern, dem Saft einer Limonie, und einem Schöpflöffel Fischbrühe vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährendem Rühren auf einem schwachen Feuer fast bis zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Schnittchen an beiden Seiten geschwungen, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, die Erdäpfel in ihrer Mitte aufgehäuft, mit der Tunke leicht übergossen, und die übrige besonders beigesetzt.

Nro. 5.

Sautée von Schill mit feinen Kräutchen.

Die vorhergehenden in Butter gelegten Schillschnitten, werden mit sechs Löffel feinen Kräutchen, (welche aus Petersiele, Bertramblättchen und Körbelkraut bestehen) jedes für sich blanschirt, fein geschnitten, mit Butter vermengt, und den Plafont damit ausgeschwungen, sodann die Schnitten darauf gerichtet, beim Anrichten auf beiden Seiten geschwungen, im Kranze lau-

fend einer bordirten Schüssel mit Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, die Butter abgeseihet, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke und dem Saft einer Limonie vermengt, und besonders beigesetzt.

Nro. 6.

Sautée von Schill à la Maréchal.

Die zum Schwingen bereiteten, zwei Finger breiten, vier Finger langen, und einen halben Finger dicken Schnitten, werden mit feinerm Salz, und weißem Pfeffer bestäubt, dann auf vier und zwanzig derlei Schnitten, zwölf Loth warme Butter mit vier Eierdottern nach und nach zu einer gelben und dicken Tunke abgerührt, in diese Butter getunkt, mit feinen geriebenen Semmeln aufgelegt, endlich über einem Roste, welcher mit einem Bogen Papier, der Messerrücken dick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gereihet, und vor dem Anrichten auf kleiner Gluth, fünf bis sechs Minuten von einer jeden Seite zu einer lichtbraunen Farbe gebraten, sodann im Kranze laufend einer bordirten Schüssel aufdressirt, und eine braune pikante Tunke, welche mit zwei Eßlöffel französischen Senft vermengt ist, besonders beigesetzt.

Nro. 7.

Hecht mit holländischer Tunke.

Der Hecht wird, wie der Schill (Nro. 1. erläutert) gerichtet; nur daß der Hecht anstatt der Erdäpfel, mit gezupfter grüner Petersiele bekränzt wird. Die Tunke wird zuletzt mit einem Stück Sardellen-Butter vermengt, und besonders beigesetzt.

Nro. 8.

Sautée von Hechten mit feinen Kräutchen.

Die Sautée werden wie jene von Schill (Nro. 5. erklärten) gerichtet, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 9.

Tick mit Ragout Chambort.

Ein Mittelstück von zehn bis zwölf Pfund, wird von der Haut gelöst, gesalzen, mit Wurzeln, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, und eine Bouteille weißen Wein, vier bis fünf

Stunden marinirt. Acht große Krebsen werden nach dem Kochen ausgelöst, über einem jeden Krebse ein gespicktes Huhn-Filets gebunden, in eine Schwung-Casserole gethan, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zwölf Schillnocken (Abschnitt von Faschen Nro. 6. erläutert) werden mit Trüffeln zierlich pikarirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Zwölf große und gleiche Champignons werden ausgehöhlt, mit Gradin-Fasche (Abschnitt von Faschen Nro. 10. erläutert) faschirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. So auch acht große Trüffeln nach mehrmaligem Waschen in einer guten Presse, mit Wein gekocht werden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Tick über ein Fischblatt gebunden, in eine passende Wanne gestellt, das Marionat darüber gegossen, mit einer leichten Brühe angefüllt, und gekocht. Die Presse von den Trüffeln wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die gespickten Filets mit einer Glace leicht bestrichen, in Ofen gestellt, so auch die Champignons. Die Schillnocken mit Brühe übergossen, und gekocht.

Beim Anrichten wird der Tick aus dem Sud gehoben, abgetrocknet, auf eine lange bortirte Schüssel gestellt, mit den Schillnocken und Champignons bekränzt. Die Krebse und Trüffeln werden an Silberspießchen gefaßt, der Tick damit besteckt, abermal glasirt, und die Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 10.

Tick à la Tartar, mit Kräutertunke.

Zwei von der Haut gelöste Stücke, jedes zu drei oder vier Pfund, werden gesalzen, und einige Stunden mit Gewürz, Wurzeln, Lorberblättern, und einer Bouteille Aixer-Oehl marinirt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Wurzeln sammt dem Gewürz abgeklaubt, über ein schwaches Feuer auf den Rost gelegt, öfters umgekehrt, und während des Bratens immer mit dem Oehl bestrichen.

Beim Anrichten über eine lange Schüssel gelegt, mit leichter Glace übergossen, und mit folgender Tunke aufgetischt:

Acht hart gekochte Eierdotter, werden durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Casserole mit einer halben Bouteille Aixer-Oehl, einem Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel blanschirte

und durch ein Sieb gestrichene Bertramsblättchen, zwei Eßlöffel französischer Essig, und ein Schöpflöffel Hühnerbrühe vermengt, in gestampften Eis zart abgerührt, und beigesetzt. So auch

Nro. 11.

Der Tick à la Tartar mit Orangen-Tunke.

Acht hart gekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, und in eine reine Casserole, in ein gestampftes Eis gesetzt. Eine Handvoll geriebener Krenn, wird mit einem Schöpflöffel Hühnerbrühe übergossen, eine Zeit stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt, und die Brühe bis zum Gebrauche aufbewahrt, so auch der Geschmack zweier Orangen an einem Stückchen Zucker gerieben, abgeschaben, der Zucker gestossen, und mit dem Saft der Orangen, wie auch dem Saft zweier Limonien eingeweicht. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Eierdotter mit einer halben Bouteille Oehl, mit der Brühe, und dem Saft der Orangen, nach und nach unter einem immerwährendem Rühren darunter gemengt, zart abgerührt, und besonders beigesetzt.

Nro. 12.

Sautée von Tick.

Vier und zwanzig drei Finger breite, und fingerdicke Schnitten, werden zierlich zugeschnitten, zwei Stunden mit Gewürz, Wurzeln und Lorbeerblättern marinirt, nach dem mariniren werden die Wurzeln und Gewürz abgeklaubt, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Trüffeln zierlich bifarirt, und eines neben dem andern in eine Schwung-Casserole in klarisirte Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche an einen kalten Ort gestellt. Zwei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem halben Glas Tokaier, den Saft zweier Limonien, und Stückchen Glace vermengt, zur Hälfte eingekocht. Zuletzt zwei Löffel feinen Senft dazu gethan, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Schnitten an beiden Seiten auf einem schwachen Feuer geschwungen, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel ausdressirt, schön glacirt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. III. Fig. 6.)

Nro. 13.

Hausen mit Ragout-Chambort.

Ein Mittelstück von zwölf bis fünfzehn Pfund, wird von der Haut gelöst, gesalzen, sodann vier Stunden mit Gewürz, Wurzeln, Lorbeerblättern, und einer Bouteille Wein marinirt. Zwölf Kugelwandeln, werden mit einem purée von einem gebratenen Kapaun, welches mit zwei Schöpflöffel Bechamellé, und acht Eierdottern vermengt, in Dunst gekocht, herausgestürzt, abgetrocknet, mit Eierdottern bestrichen, mit gekochten Trüffeln, welche in kleine Streifen geschnitten, belegt werden, in eine Schwung-Casserole in zerlassener Glace gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Zwölf große und gleiche Kalbsbrüße werden nach dem blanschiren schön gespickt, in eine Schwung-Casserole gereihet, gedämpft, und beim Gebrauche schön glacirt. — Vier und zwanzig Schillnocken (Abschnitt von Faschen Nro. 6 erläutert) werden mit Trüffeln zierlich pikarirt in eine Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. So auch zwölf große gleiche Trüffeln gewaschen, und in einer braunen Presse gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hausen auf ein Fischblattel gebunden, in eine passende Wanne gestellt; das Marionat darüber gegossen, mit einer leichten Brühe aufgefüllt, und so langsam gekocht. Die Presse von den Trüffeln wird geseihet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, ein halbes Glas Madera Sec, etwas Zucker, und den Saft zweier Limonien vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine reine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Kalbsbrüßen in Ofen gestellt, und schön glacirt. Die Schillnocken mit Brühe übergossen und langsam gekocht. Der Hausen aus dem Sud gehoben, abgetrocknet, in eine große lange Schüssel gestellt, mit den Wandeln und Kalbsbrüßen eingetheilt, bekränzt, die Trüffeln und Schillnocken an Silberspießchen gefaßt, den Hausen damit besteckt, abermal glacirt, aufgetischt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. III. Fig. 1.)

Sechster Abschnitt.

Von dem Rindfleisch (gros piec).

Der allgemeine Wunsch ist nur gutes Fleisch — folglich um gutes Fleisch zu haben: so muß das Fleisch gut genährt, fett, von einem vier bis fünfjährigem geschlachtetem Vieh, fein faserig, von dunkelrother Farbe, und angenehmen Geruchs gebraucht werden.

Nro. 1.

Das Tafelstück-Schwanzel mit Gemüßen.

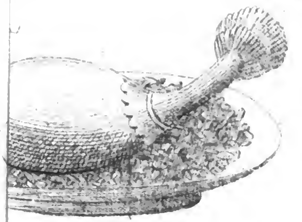
Ein Stück von zwölf bis vierzehn Pfund abgelegenes Schwanzl, wird nach dem Mürbeklopfen, mit Spagat umbunden, sodann in einem angemessenen rein verzinnten Kessel gethan, mit reinem Brunnenwasser aufgefüllt, ins Kochen gebracht, sorgsam abgeschaumt, nach dem Abschaumen mit Wurzeln und Gewürz belegt, zugedeckt, und fünf bis sechs Stunden gekocht. — Von acht Haipel Kohl werden die groben Blätter abgeblättert, ausgewaschen, einige Minuten im gesalzenen Wasser blanschirt, abgeseiht, ausgedrückt, in eine angemessene Casserole eingerichtet, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe übergossen und so gedämpft. So auch acht gelbe Rüben, in Formen wie große Eier zugeschnitten, blanschirt, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, und mit einer weißen Brühe, und Zucker gedünstet.

Beim Anrichten wird das Tafelstück zierlich zuparirt, aufgeschnitten, gesalzen, mit den Gemüßen bekränzt, und

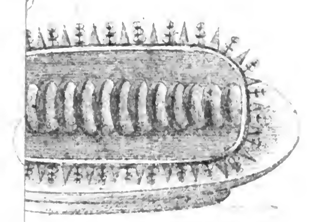
die folgende Tunke:

Acht Paradiesäpfel werden ausgewaschen, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem Stückchen Butter und einem Schöpflöffel Hühnerbrühe gekocht, mit zwei Schöpflöffel weißer Sauce, (Abschnitt von Saucen Nro. 1. erläutert) einem Stückchen Zucker und gehörigem Salz vermengt; zur Hälfte eingekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, besonders beigesetzt.

Tab. 4.

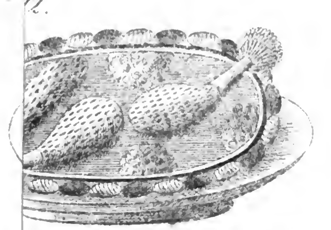


s Schlögel mit Gemüsz



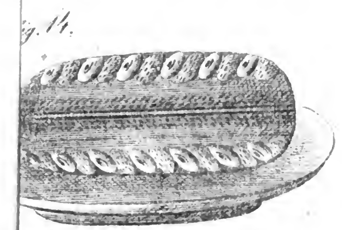
Baefsteeks

12.



üllte Tafelstück a la modern.

ig. 14.



Kalbs-Rücken

Nro. 2.

Boeuf à la Mode. Die gedämpfte Schaale.

Eine Schaale mit acht bis zehn Pfund wird, nachdem sie einige Tage abgelegen und mürbe geklopft, mit fingerdicken und halb fingerlangen Stückchen Speckschnittchen, so auch so viel Pöckelzungen, die in Salz und weißen Pfeffer umgewalzt sind, ungefähr Daumen breit auseinander, der Länge nach schief durchgezogen, und so ganz durchgespickt, mit Spagat umbunden, dann in einer langen Casserole, die mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz gefüttert ist, gethan, mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe benässet. Wenn die Presse schon eine braune Farbe gezogen hat, wird es dann mit zwei Schöpflöffel Brühe und einer Bouteille rothen Wein angefüllt, zugedeckt, und so vier Stunden lange dämpfen gelassen. Unter dieser Zeit werden ungefähr vier und zwanzig Erdäpfeln in Formen wie Birnen zugeschnitten, und in Salzwasser abgekocht. Wenn das Fleisch schon weich gedämpft, wird die Presse geseiht, abgefettet, und zu einer Glace eingekocht. — Wenn sich die Glace zu spinnen anfängt, wird sie mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. Die gedämpfte Schaale wird sodann auf einer langen Schüssel zierlich aufgeschnitten, mit den Erdäpfeln bekränzt, und die Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 3.

Brustkern mit Gratin-Fasche von Champignons.

Ein zehn oder zwölf Pfund schwerer Brustkern, wird nachdem er weich gekocht, von den Beinen losgelöst, glatt geschnitten, in der Quer in fingerdicke Stücke geschnitten, abermal zusammen gestellt, auf einen Plafont gethan, mit einer Gratin-Fasche von Champignons (Abschn. von Fasche Nro. 10. erläutert), welcher mit einem Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, überstrichen, mit geriebenen Semmeln bestreut, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Sechs hart gekochte Eier werden in der Länge durchgeschnitten, mit einer in Allgemeinen bekannten Eierfülle gefüllt, darüber ein ausgelöster Krebsschweifchen gelegt, mit feinen Speckplättchen zugedeckt, in eine Schwung-Casserole in zerlassene Glace gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt; so auch zwölf Erdäpfel-Groquetten (wie im Abschnitt von Hors d'Oeuvres Nro. 22. erläutert) gerichtet, und beim Gebrauch in Schmalz gebacken. Eine halbe Stunde vor

dem Anrichten wird der Brustkern in Ofen gestellt, öfters mit Glace begossen. So auch die Eier öfters glacirt, und die Groquetten in Schmalz gebacken.

Beim Anrichten wird der Brustkern auf eine lange bordirte Schüssel gelegt, mit den Groquetten und Eiern eingetheilt bekränzt, abermal glacirt, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 4.

Das Tafelstück-Schwanzel à la moderne.

Ein zehn bis zwölf Pfund schweres Schwanzl, wird nachdem es einige Tage abgelegen und mürbe geklopft, mit Spagat überbunden, und sodann in einen reinen Kessel (wie Nro. 1. erläutert) weich gekocht. Von einem Kalb-Schlegel (wie in Abschnitt von Entréen Nro. 79 erläutert) werden zwei Fricandeau geschnitten, gespickt, in eine Casserole gethan, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Ein mehrere Tage abgelegener Lungenbraten wird abgehäutelt, in fingerdicke Schnitzen über den Faden geschnitten, ein wenig auseinander gepracht, auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Salze, Pfeffer, einigen Lorbeerblättern, gezupfter Petersiele und Oehl begossen, und mittelst eines mit Oehl bestrichenen Papiers bedeckt, und so unter einem öfteren Umwenden an einem kalten Orte stehen gelassen. Zwölf Stück aus weißen Rüben in der Größe wie Gänseeier geschnitten, werden blanschirt, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, mit etwas Zucker und weißer Brühe gedünstet, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Zwölf Haipchen zarter Haipelsalat wird von den groben Blättern abgeblättert, mit heißem Wasser abgebrüht, sodann mit einer acessionirten Hühnerfasche (Abschnitt von Faschen Nro. 4. erläutert) faschirt, in eine angemessene Casserole gethan, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit einem Schöpflöffel Brühe begossen, und so gedämpft. Sechs gelbe Erdäpfel werden in Platten geschnitten, mit Wasser gekocht, die Brühe abgeseiht, mit einem Stück Butter mittelst eines Kochlöffel flaumig zu einem festen purée gerührt, mit Salz an Geschmack gehoben, durch ein Sieb gestrichen und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Fricandeau mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit obenangebrachter Gluth langsam gedämpft. So auch von den Schnitzen (Boeuf-steaks) die Lorbeerblätter, Gewürz :c. abgeklaubt, in eine zerlassene Butter getunkt, und auf den Rost über eine starke Gluth schnell gebraten. Zwei Minuten sind für eine Seite hinlänglich, dann eben so lange für die andere. Kurz vor

dem Anrichten wird der Deckel von den Fricandeau-en abgenommen, schön glacirt, abermal in Ofen gestellt, und öfters wiederholt. So auch das purée von den Erdäpfeln auf das Feuer gestellt, und unter einem immerwährendem Rühren heiß gemacht; das Tafelstück wird aus dem Sude gehoben, oval zugeschnitten, in die Mitte einer langen bordirten Schüssel gelegt, mit dem Salat und weißen Rüben bekränzt; die Boeufsteaks in die Mitte auf das Tafelstück dressirt, an beiden Seiten die Frigandeau gethan; auf dem Rand des Tafelstückes, mittelst einer Füllspritze in schneckenartige Häufchen das purée dressirt; die Fleischtheile abermal glacirt, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt. (Tab. IV. Fig. 11.)

Nro. 5.

Englischer Braten (Rosbif).

Die Lende bis über einige Rippen hinauf, sammt den darin befindlichen Lungenbraten, wenn sie schon acht oder neun Tage abgelegen, wird von den Beinen ausgelöst, und länglich zugeschnitten; die inwendige Seite über den Lungenbraten wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und fingerdick mit einer reinen Nirnfette belegt, sodann zusammen gerollt, und mit Spagat fest umbunden. Vier Stunden vor dem Anrichten wird der Braten an einen großen Spieß gesteckt, mit hölzernen Speilen befestigt, sodann bei einem hellen Feuer so lange gebraten, bis er eine gelbliche Farbe hat, sodann wird selber mit sechs bis acht Bogen mit Butter überstrichenem Papiere umbunden, bei einem sehr schwachen Feuer gebraten, und öfters begossen.

Vor dem Anrichten wird das Feuer heller gemacht; das Papier abgelöst, und eine braunliche Farbe gegeben. Der Braten wird sodann von dem Spieß gezogen, zierlich aufgeschnitten, mit Erdäpfeln oder sonst einer bestimmten Garnitur bekränzt, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 6.

Die Lende (Rosbif) als Tafelstück à la moderne.

Von einer sechszehn bis achtzehn Pfund schweren Rieb (Lende) wird der Lungenbraten herausgelöst, die Lende wird mit Salz und Pfeffer bestäubt, zu einer Rolle zusammen gebunden, in eine braune Presse (Abschnitt von den Pressen Nro. 14.) gelegt, mit dem passenden Deckel zugedeckt, und so mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Von zwei Kalbsrückeln (Carée) werden ungefähr zwölf Cotletten ge-

schnitten (wie Abschnitt von Entréen Nro. 75. erklärt), werden in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, in eine Schwung-Casserole in zerlassene Butter gereihet, mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zwölf daumdicke Schnitzen werden über den Faden des Lungenbraten geschnitten, mit feinem Speck gespickt, in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Acht bis zehn große Erdäpfel werden nach dem Abschälen in fingerdicke Spalten geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht, die Brühe abgeseiht, mit acht Loth Butter zu einem zarten purée abgerührt, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche weggestellt. Acht bis zehn Hände voll rein geklaubter, in mehreren Wässern gewaschen, blanschirt, und passirter Spinat, wird mit einem Stück Butter, grobem Pfeffer, einem Schöpflöffel weißer Tunke, dem gehörigen Salze vermengt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Sechs paar Bratwürste werden nach dem braten in kleine Stückchen geschnitten, und warm gestellt. So auch ein zwei Finger hoher Reif, in der Vertiefung einer langen Schüssel, von einem gewöhnlichen festen Nudelteig schön dressirt, und getrocknet wird. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die gespickten Schnitzen (Granade) mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Der Deckel von der Lende wird abgenommen, die Hälfte von der Presse abgegossen, die Lende in Ofen gestellt, und zu einer lichtbraunen Farbe glacirt, die abgegossene Presse wird geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, ein halbes Glas Tokayer, dem Saft zweier Limonien, und etwas Zucker vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Speckplatten von den gespickten Schnitzen abgenommen, glacirt, in Ofen gestellt, und öfters wiederholt. Der Spinat und das purée wird auf das Feuer gestellt, und unter einem immerwährendem Rühren heiß gemacht. So auch die Cotletten, an beiden Seiten gelblich gebraten werden. Sodann wird das purée in eine Ecke des Reifes, und in die andere der Spinat angerichtet, darauf die Cotletten dressirt, und mit den Bratwürsten bekränzt. Von dem Spinat wie auch von dem purée, wird der dritte Theil zurück behalten, — ein jedes für sich in eine Füllspritze gefüllt, die Lende zierlich aufgeschnitten, und in die Mitte der an beiden Seiten befindlichen Cotletten dressirt. Die Granade außer dem Reife gelegt, inzwischen die zurückbehaltene Gemüße dressirt, mit feinen Streifchen von gekochten Böckelzungen belegt, die Lende abermal glacirt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. IV. Fig. 13.)

Nro. 7.

Das gefüllte Tafelstück-Schwanzel à la moderne.

Ein sechzehn bis zwanzig Pfund schweres Schwanzl wird (wie schon Abschnitt von den gros piec Nro. 1. erklärt) gekocht, sodann kalt gestellt, mit etwas Flachem beschwert, nach dem Pressen oval zugeschnitten, die Mitte bis auf einen fingerdicken Rand ausgehöhlt, und bis zum Gebrauche abermal in die heiße Brühe gethan. Ein fetter Lungenbraten wird (wie Nro. 8. erläutert) gespickt, in einer braunen Presse (Abschnitt von Pressen Nro. 14.) gedämpft, und schön glacirt. Zweien Lammschlegeln wird das innere Bein herausgelößt, abgehäutet, gespickt, in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Ein Ragout wird so gerichtet, wie es weiterhin beim Lungenbraten Nro. 9. erklärt wird. — Vier bis fünf Hände blauer Kohl, wird nach mehrmaligem Waschen in gesalzenem Wasser blanschirt, durch ein Sieb gestrichen, mit einem Stückchen Butter, einem Schöpflöffel weißer Tunke, zwei Eßlöffel Zucker, dem gehörigen Salze vermengt, und bis zum Gebrauche weggestellt. — Vierzig Kastanien werden gebraten, nach dem Abschälen gestossen, mit drei Eßlöffel Zucker und ein Schöpflöffel Obers vermengt, heiß gemacht, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche auf die Seite gestellt. Drei Rosen Blumenkohl werden nach dem Abblättern von der dicken Haut geschält, in gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter gekocht und bis zum Gebrauche in Sud gelassen. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Schlegeln mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, in Ofen gestellt, und schön bräunlich glacirt, der blaue Kohl sammt den Kastanien-purée auf das Feuer gesetzt, unter einem immerwährendem Rühren durchaus heiß gemacht; das ausgehöhlte Tafelstück in eine lange bordirte Schüssel gelegt, mit dem purée von Kastanien eingetheilt, mit dem blauen Kohl bekränzt, das purée mit schmalen Streifchen von gekochten Pöckelzungen belegt, das Ragout in das ausgehöhlte Tafelstück angerichtet; die Lammschlegeln, Lungenbraten, und die drei Rosen Blumenkohl darauf dressirt, mit einer weißen Tunke leicht übergossen, die Lammsschlegel und Lungenbraten abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 12.)

Nro. 8.

Lungenbraten mit Gemüßen.

Ein starker, fetter, sehr abgelegener Lungenbraten wird mit der dünnen fein faserigten Haut auf die Tafel gelegt, mit der flachen Hand niedergedrückt, dann wird mit dem scharfen Messer zwischen dieser sehr dünnen Haut und Fleisch eingeschnitten, und so unter einer leichten Bewegung, indem die Fläche des Messers auf die Tafel gehalten wird, von einem Ende bis zum andern die Haut papierdünn vom Fleische gelöst. Diese so glatt zugeschnittene Seite wird mit Speck gespickt, leicht mit Salz bestäubt, in eine lange Casserole gethan, mit Gewürz und Speckplatten belegt, mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth gedämpft. Ein acht bis neun Pfund schweres Tafelstück, welches nur blos als Unterlage gebraucht, wird in einen Kessel (wie Nro. 1. erklärt) gekocht, zwei Lammsschlegeln werden in der Mitte gespalten, das Bein herausgelöst, die Haut papierdünn losgeschnitten, oval zugeschnitten, mit feinen Speck gespickt, in eine Casserole gethan, mit Speckplatten und Gewürz belegt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Vier Rosen Blumenkohl werden von den groben Blättern abgeblättert, rein geputzt, und im Salzwasser mit einem Stückchen Butter gekocht, fünfzehn, wie Ey große Stücke werden aus gelben Rüben geschnitten, blanschirt, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, und mit einer Brühe und etwas Zucker gedünstet. Vier bis fünf Hände Spinat, nach mehrmaligem Auswaschen wird in gesalzenem Wasser (blanschirt) ausgedrückt, durch ein Sieb gestrichen, in eine Casserole gethan, und mit einem Stück Butter und weißem groben Pfeffer bis zum ferneren Gebrauche hergerichtet. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Lamms-Fricandeau mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth weich gedämpft. Die Presse von den Lungenbraten wird geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, ein Glas Tokayer, und dem Saft zweier Limonien vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel sammt den Speckplatten abgenommen; die Fricandeau glacirt, abermal in Ofen gestellt, und öfters wiederholt. Der Spinat unter einem immerwährendem Rühren heiß gemacht, das Tafelstück aus der Brühe gehoben, oval zugeschnitten, auf eine lange Schüssel gelegt, mit den gelben Rüben und Spinat, welcher vermittelst einer Füllspritze dressirt, bekränzt, der Lungenbraten wird aufgeschnitten, und in die Mitte des Tafelstückes gelegt,

mit dem Blumenkohl und Fricandeau bekränzt, der Blumenkohl mit einer weißen Tunke maskirt, der Lungenbraten und Fricandeau abermal glacirt, aufgetischt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. IV. Fig. 7.)

Nro. 9.

Lungenbraten mit Ragout financiere.

Der Lungenbraten wird wie der vorhergehende erläutert, gespickt, gedämpft, und beim Gebrauche schön glacirt.

Das folgende Ragout:

Acht Kalbsbrieße werden nach mehrmaligem Abwässern blanschirt, in eine Casserole gethan, und ein wenig gesalzen, mit dem Saft einer Limonie bespritzt, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit einer Brühe übergossen und weich gedämpft. Nach dem Auskühlen in schöne und gleiche Stücke geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethan. Eine gekochte Pöckelzunge wird in fingerdicke Blättchen geschnitten, mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen und dazu gelegt. So auch soviel gedünstete und ausgestochene Ganslebern, die Hälfte Presse des Lungenbraten wird mit der Presse von den Kalbsbrießen vermengt, sodann geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, zwei Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken, mit einem Glas Tokayer und dem Saft zweier Limonien vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten wird der Lungenbraten zierlich aufgeschnitten, das Ragout in eine lange Schüssel, welche mit Butter-Flerons besetzt, angerichtet, der Lungenbraten in die Mitte des Ragout gelegt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 10.

Lungenbraten nach neapolitanischer Art.

Der Lungenbraten wird wie der vorhergehende gespickt, gedämpft, und schön glacirt. Ein halb Pfund feine und schöne Maccaroni werden in gesalzenem Wasser gekocht, sodann in ein kaltes Wasser gelegt, nach dem Auskühlen auf ein Sieb geseihet, auf einem Tuch abgetrocknet, in gleiche Stücke geschnitten, in eine Casserole gethan, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Zwei Haipchen spanische Zwiebeln werden in feine Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, sodann in einen lichtbraunen Zucker mit etwelche Tropfen Essig und Brühe

gedämpft, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, den Saft einer Limonie, und der abgefetteten Presse des Lungenbratens vermengt, zur Hälfte eingekocht, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten wird der Lungenbraten zierlich aufgeschnitten, in eine lange bordirte Schüssel gelegt, mit den Maccaroni und Bratwürsten bekränzt, abermal glacirt, und die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. III. Fig. 7.)

Nro. 11.

Lungenbraten mit Erdäpfel purée.

Der Lungenbraten wird wie der vorhergehende gespickt, gedämpft, und schön glacirt. Acht große gelbe Erdäpfel werden geschält, in Blatteln geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht. Nach dem Kochen wird die Brühe abgeseiht, mit acht Loth Butter zu einem flaumigten purée abgerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz am Geschmack gehoben, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Presse von den Lungenbraten geseiht, das Fett abgenommen, zum spinnen dick eingekocht, das purée in eine lange bordirte Schüssel gegossen, den Lungenbraten aufgeschnitten, darauf dressirt, mit der Glace übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 12.

Lungenbraten mit Sauerampfer-purée.

Der Lungenbraten wird wie der vorhergehende gespickt, gedämpft und schön glacirt. Sechs bis sieben Händevoll abgeklaubter Sauerampfer wird nach mehrmaligem Waschen in gesalzenem Wasser blanschirt, auf ein Sieb geseiht durchgestrichen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, einige Minuten verkocht, mit einer Laison von vier Eierdottern und einem Stück Butter, bis zum Kochen aufgezogen, abermal durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Sauce-Casserole gethan, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Acht Kalbsbrieße werden nach dem blanschiren gespickt, in einer Casserole gedämpft, und beim Gebrauche schön glacirt; so auch acht Eier broschirt, zugeschnitten, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt werden. Kurz vor dem Anrichten wird die Presse des Lungenbratens geseiht, abgefettet, zum spinnendick eingekocht, den Sauerampfer in eine lange bordirte Schüssel gegossen, der Lungenbraten zierlich aufgeschnitten, darauf dressirt, mit den Eiern und Kalbsbrießen eingetheilt bekränzt, mit der Glace übergossen, und so aufgetischt.

So auch der Lungenbraten mit Spinat,
Zwiebel-purée,
Linsen-purée und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 13.

Boeuf-steaks nach englischer Art.

Ein durch sieben oder acht Tage abgelegener fetter Lungenbraten wird von der Haut (wie schon beim Lungenbraten Nro. 8. erklärt), losgeschnitten, über dem Faden in starke fingerdicke Schnitzen geschnitten, ein wenig mittelst der Fläche eines starken Messers auseinander geprackt, zugeschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit grüner Petersiele, Lorbeerblättern, und Gewürz belegt, mit einem Glas Tafelöhl begossen, mit Oehl bestrichenem Papier bedeckt, und an einem kalten Ort gestellt. Die Abfälle des Lungenbratens werden in eine mit Speck gefütterte Casserole, welche mit Wurzeln, Gewürz und Lorbeerblättern belegt, gethan, braun gedämpft, nach dem Dämpfen mit drei Schöpflöffel leichter Brühe und einem Glas starkem weißen Weine aufgefüllt, und eine Stunde kochen gelassen, sodann geseiht, das Fett abgenommen, zum spinnen dick eingekocht, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Achtzehn schöne und gleiche Erdäpfel werden nach dem Kochen geschält, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, in eine zerlassene Butter gelegt, gesalzen, und bis zum Gebrauche warm gestellt. So auch zwei Händevoll geschabener Krenn, wie auch von vier Loth Butter, eine Sardellenbutter (Abschnitt von Faschen Nro. 18 erläutert) bereitet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Schnitzen mit Salz bestäubt, eines an das andere auf dem Rost gelegt, und auf starker Gluth an beiden Seiten schnell gebraten; sodann in einer langen Schüssel aufdressirt, mit den Erdäpfeln und geschabenen Krenn bekränzt, mit Glace übergossen, in Haselnüsse große Stückchen den Sardellenbutter darauf gelegt, und so aufgetischt.

Nro. 14.

Boeuf-steaks nach neapolitanischer Art.

Die Boeuf-steaks werden wie die vorhergehenden erläutert, bereitet. — Ein halb Pfund feine Maccaroni werden in gesalzenem Wasser gekocht, sodann in ein kaltes Wasser gelegt, nach dem Auskühlen auf ein Sieb geseiht, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in gleiche Stücke geschnitten, in zerlassene Butter gelegt, und bis zum Gebrauche warm gestellt, so auch

sechs paar Bratwürste, nachdem sie gebraten, in gleiche Stücke geschnitten, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Schnitzen gebraten, auf eine Schüssel aufdressirt, mit den Bratwürsten und Maccaronen eingetheilt bekränzt, mit der Glace, wie solche bei der vorhergehenden Schüssel erklärt wird, übergossen und so aufgetischt.

So auch die Boeuf-steaks mit Reis,
Gemüßen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 15.

Boeuf-steaks mit Erdäpfel-purée.

Die Boeuf-steaks werden wie die vorhergehenden erläutert, bereitet. So auch von zwölf Erdäpfeln ein purée (wie es Nro. 11. beim Lungenbraten erklärt wird) gerichtet. Ein Tafelstück von acht bis zehn Pfund wird (wie Nro. 1. erläutert) gekocht. Vier und zwanzig zwei Finger breite und fingerdicke Dreieck aus Semmeln geschnitten, werden im Schmalze gebacken, und bis zum Gebrauche warm gestellt

Beim Anrichten wird das purée unter einem immerwährendem Rühren heiß gemacht; die Boeuf-steaks gebraten, das Tafelstück aus der Brühe gehoben, oval und drei Finger hoch zugeschnitten, auf eine lange Schüssel gelegt, mit dem purée mittelst einer Füllspritze in schneckenartige Häufchen mit den Semmelschnitten eingetheilt bekränzt, über jedes Häufchen ein Streifchen gekochte Pöckelzunge gelegt, die Boeuf-steaks auf das Tafelstück dressirt, mit Glace übergossen und so aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 10.)

So auch die Boeuf-steaks mit purée von durchgeschlagenen
Zwiebeln,
Chicorie,
Linsen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 16.

Schinken mit Ragout financiere.

Ein mittelgroßer Schinken wird nach mehrmaligem Waschen über Nacht im Wasser geweicht, sodann in einem Wandel mit Gewürz, Wurzeln, die Hälfte Wasser, Hälfte Wein gekocht, und nach dem Auskühlen mit etwas Flachem beschwert.

Ein Ragout wird eben so bereitet, wie es Nro. 9. erklärt, und warm gestellt. Sechs Kalbshirn werden in lauwarmen Wasser von den Masern gereinigt, sodann in einem gesäu-

erten Sud mit Gewürz, Lorbeerblättern und Salz gekocht, und bis zum Auskühlen stehen gelassen. Nach dem Auskühlen werden sie auf ein Sieb gelegt, abgetrocknet, in zwei Stück geschnitten, und in eine Schwung-Casserole in zerlassene Glace gereihet, mit einer stark legirten weißen Tunke übergossen, und mit schmalen Streifchen von gekochter Pöckelzunge belegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. So auch zwölf Eier fünf Minuten gekocht, geschält, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Schinke zugeschnitten, die Haut über die Hälfte abgelöst, abermal in Sud gelegt, und auf das Feuer gestellt. So auch die Hirn glacirt, und in Ofen gestellt werden. Das Ragout wird in eine lange mit Butter-Flerons besetzte Schüssel angerichtet, der Schinke aus dem Sud gehoben, aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, auf das Ragout dressirt, mit dem Kalbshirn und Eiern bekränzt, die Eier mit einer weißen Tunke übergossen, und mit ausgestochenen Trüffeln belegt, die Schinke glacirt, und so aufgetischt. (Tab. III. Fig. 4.)

So auch der Schinken mit Spinat,
grünen Erbsen,
Maccaroni, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 17.

Kalbsschlegel mit Gemüßen.

Ein großer Kalbsschlegel wird nachdem er einige Tage abgelegen, zugeschnitten, in vier Bögen mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt, und bis zum Gebrauche weggesetzt. Sechs gelbe und sechs weiße Rüben werden mit einem Hoschepot-Ausstecher ausgestochen, jedes für sich blanschirt, in eine Casserole gethan, mit Stückchen Zucker und Brühe gedünstet, und bis zum Gebrauche weggestellt. Vier Rosen Blumenkohl werden von den groben Blättern geputzt, geschält, und in gesalzenem Wasser mit Stücken Butter gekocht. Zwei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem Stückchen Glace, etwas Zucker, einem halben Glas Madera Sec, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, und in eine Sauce-Casserole gepreßt. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen Spieß gesteckt, und bei einem schwachen Feuer mit Butter stets begossen, und langsam gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgelöst, der Schlegel mit Salz besprengt, das Feuer hell gemacht, und zu einer schönen Farbe gebraten.

Beim Anrichten werden die Gemäße heiß gemacht, der Blumenkohl auf ein Tuch gelegt, und auf die vier Seiten einer langen Schüssel, welche mit Butter-Flerons besetzt ist, gelegt. Die übrigen Gemäße in die Mitte angerichtet, der Kalbschlegel zierlich aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf dressirt, glacirt, und so die Tunke besonders beigesetzt. (Tab. IV. Fig. 8.)

So auch der Kalbschlegel mit Ragout financiere,
do. Chambort,
do. Maccaroni,
do. Spinat, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 18.

Kalbsrücken mit Blanquet von Poularden.

Von einem sehr zarten Kalbe, wird der Rücken nach dem Mürbeliegen vom Halse bis zum Nirn abgeschnitten, abgehäutet, gespickt, mit Gewürz, grüner Petersiele, Lorbeerblätter und einem Glas Oehl marinirt; mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche an einen kalten Ort gestellt. Vier Poularden werden nach dem Abflammiren dressirt, in eine Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen wird aus den Brüstchen ein Blanquet, wie schon das Blanquet (in Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 3. erläutert), geschnitten, und in eine Casserole gethan. Zwölf schöne und gleiche Kalbsbriße werden nach dem blanschiren zierlich gespickt, in eine Casserole gereihet, und beim Gebrauche gedämpft und schön glacirt. So auch zwölf Eier fünf Minuten gekocht, geschält, und in ein lauwarmes Wasser gelegt. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird das marinat abgeklaubt; der Rücken an einen Spieß gesteckt, zu einer lichtbraunen Farbe gebraten, sodann mit Salz besprengt, mit drei Bögen mit Butter bestrichenem Papier umbunden, und bei einem schwachen Feuer weiter gebraten. Die Presse von den Poularden wird geseihet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé (Abschnitt von Saucen Nro. 3.) vermengt, zur gehörigen Dicke eingekocht, über die Blanquette gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, das Feuer heller gemacht, die Kalbsbriße mit Madera vermengter Glace bestrichen, und in Ofen gestellt. Die Blanquette in eine lange bordirte Schüssel angerichtet, die Filets herabgelöst, schief aufgeschnitten, abermal auf dem Rücken zurück gelegt, in die Mitte der Blanquetten dressirt, mit den Eiern und Kalbsbrißen bekränzt, die Eier mit einer

weißen Tunke übergossen, mit ausgestochenen Trüffeln belegt, die Filets und Kalbsbriße abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 14.)

So auch der Rücken mit Maccaroni,
Spinat,
grünen Fisolen,
grünen Erbsen,
Sauerampfer-Purée, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 19.

Schöpsenschlögel mit Bohnen (Gigot).

Die Schöpsen, wie sie allgemein im Lande sind, können wegen ihrer schlechten Vorbereitung, nie bei höheren Tafeln erscheinen. Die Schöpsen, um selbe wie im Auslande genießen zu können, muß das Lamm schon von zarter Jugend eingefangen, und mit nahrhaftem Futter, wie mit geschrottetem Weitzen, Gerste, Milch u. s. w. bis in das Spätjahr gefüttert werden.

Zwei Schlegel, nachdem selbe lange mürbe gelegen, werden mit Gewürz, Lorbeerblättern, grüner Petersiele marinirt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Eine halbe Maß Bohnen werden mit Wasser zugesetzt, und weich gekocht, nach dem Kochen die Brühe abgeseiht, und in eine Sauce-Casserole gethan. Drei Haipel spanische Zwiebeln werden in Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, abgeseiht, mit einem lichtbraun gebrannten Zucker, einem Schöpflöffel Brühe, und einigen Tropfen Essig begossen, und weich gedämpft. Nach dem dämpfen werden sie mit vier Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker und dem gehörigen Salz vermengt, zur Hälfte eingekocht; drei Theile über die Bohnen gepreßt, warm gestellt, den vierten Theil mit zwei Eßlöffel Cheri und Stücken Glace vermengt, abermal aufgekocht, und in eine kleine Casserole gegossen. — Zwei Stunden vor dem Anrichten wird das Marionat abgeklaubt, die Schlegeln an einen Spieß gesteckt, bei einem hellen Feuer zu einer lichtbraunen Farbe gebraten, sodann gesalzen, mit vier Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und bei einem schwachen Feuer weiter gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgelöst, das Feuer hell gemacht, die Bohnen in eine lange Schüssel, welche mit Butter-Flerons besetzt, angerichtet; die Schlegeln von Spieß gezogen, aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, in die Mitte der Bohnen gelegt, glacirt, und die übrige Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 20.

Schöpsen-Schlegel mit Gemüßen.

Die vorhergehend gleich mürbe gelegenen Schlegeln, werden drei Stunden vor dem Anrichten in einer weißen Presse weich gedämpft. Acht Rosen Blumenkohl werden von den groben Blättern abgeputzt, geschält, im gesalzenem Wasser mit Stückchen Butter gekocht, mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche in Sud gelassen. — Zwölf Stücke in Eiergröße aus gelben und eben so viel weißen Rüben, werden zierlich zugeschnitten, einen Augenblick blanschirt, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, mit einem Eßlöffel Zucker, und halben Schöpflöffel weißer Brühe gedünstet, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Presse von den Schlegeln geseiht; das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, zwei Eßlöffel Chéri, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt und warm gestellt. Beim Anrichten werden die Schlegeln aus der Presse gehoben, aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, in eine lange Schüssel gelegt, mit den Gemüßen bekränzt, und die Tunke besonders beigesetzt.

So auch die Schlegeln mit Maccaroni,
Ragouts,
grünen Fisolen,
grünen Erbsen,
Erdäpfeln,
Paradiesäpfeltunke, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 21.

Schöpsenschlegel mit Sauce-Boivrade.

Der mürbe gelegene Schlegel wird mit Salz besprengt, und in einer braunen Presse mit Gewürz, Lorbeerblättern, und einem Glas starken Wein gedämpft. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Presse geseiht, das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, und einem Schöpflöffel sauern Rahm vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, zuletzt eine Handvoll feiner Capern und dem Saft einer Limonie darunter gemengt, leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Schlegel aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, in eine lange bordirte Schüssel gelegt, mit

der Tunke leicht übergossen, und die übrige besonders beige-
setzt.

Nro. 22.

Schöpsen-Schlegel mit Sardellen.

Der mürbe gelegene Schlegel wird mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschenen Sardellen, die von den Gräten gelöst, auf vier Theile geschnitten sind, reichlich gespickt, dann an einen Spieß gesteckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und bei einem schwachen Feuer drei Stunden gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer heller gemacht, mit Salz besprengt, und zu einer licht-braunen Farbe gebraten. Ein Stückchen Glace wird mit einigen Eßlöffel brauner Tunke, Stücken Sardellenbutter, und dem Saft einer Limonie vermengt, heiß gemacht, der Schlegel beim Anrichten aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, in eine bordirte Schüssel gelegt, mit der Sardellen-Tunke übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 23.

Rehrücken (Zemmer) mit Gemüßen.

Von einem zarten Reh wird der Rücken, (wie der Kalbs-rücken Nro. 18. erläutert), gespickt, marinirt, und beim Gebrauche gebraten. Zwölf zierliche Körbchen aus gelben Rüben, und so viel auch aus weißen Rüben, werden schön geschnitten, die Mitte ausgehöhlt, ein wenig im gesalzenen Wasser blan-schirt, nach dem blanschiren in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit einem Eßlöffel Zucker bestreut, mit einem Schöpflöffel weißer Brühe übergossen, und langsam gedämpft. — Sechs bis sieben Hände voll der feinsten grünen Schotten werden geputzt, und die daran hängenden Faden allenfalls, wenn eine vorhanden, herunter gezogen, in der Mitte durchschnitten, in Salzwasser gäh gekocht, abgeseihet, in zerlassene Butter in eine Schwung-Casserole gethan, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und kalt gestellt. — Eine Handvoll grüne Erbsen, eben soviel Spargelköpfchen werden jedes für sich gekocht, abgeseiht, mit einem Schöpflöffel legirter Tunke und etwas Zucker vermengt, und warm gestellt. Zwei Schöpf-löffel brauner Tunke wird mit Stücken Glace, einem halben Glas Tokayer, und dem Saft zweier Limonien vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Rücken vom Spieß gezogen, die Filets abgelöst, schief aufgeschnitten, abermal zurück gelegt. Die Schotten auf einem gähen Feuer unter einem öftern Aufbeuteln heiß gemacht, auf eine lange bordirte Schüssel angerichtet, den Rücken darauf gestellt, die Körbchen mit dem Ragout. welche aus den Erbsen- und Spargelköpfchen bestehen angefüllt, damit bekränzt, und die Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 24.

Rehrücken à la Cardinale.

Der mürbe gelegene Rücken wird wie der vorhergehende gebraten. — Vier Poularden werden nach dem flammiren über die Brust aufgeschnitten, die Haut abgezogen, und die Filets behutsam herabgelöst. Nach dem Ablösen wird die dünne Haut papierdünn los geschnitten (wie Abschnitt von Entréen Nro. 10. genau erklärt) gespickt, über gelbe Rüben, welche wie kleine Bögen geschnitten, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zwölf Eier werden fünf Minuten gekocht, geschält, und bis zum Gebrauche in lauwarmes Wasser gelegt. — Von zwölf Paradiesäpfeln wird eine Tunke (wie Nro. 1. erklärt) bereitet und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Filets in einen Plafont gestellt, darunter einen halben Schöpflöffel Brühe gegossen; die Filets glacirt, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird die Paradies-Tunke in eine lange bordirte Schüssel gegossen, der Rücken von dem Spieß gezogen, die Filets abgelöst, aufgeschnitten, abermal zurück gelegt, in die Mitte der Tunke gestellt, mit den Eiern bekränzt, über die Eier die Filets dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt. — Eine verdünnte Paradies-Tunke wird besonders beigesetzt.

Nro. 25.

Rehrücken mit Boivrad-Tunke.

Der mürbe gelegene Rücken wird wie die vorhergehenden gebraten; die Abfälle des Rückens werden in einer mit Speck gefütterten und mit Wurzeln, Lorbeerblättern und Gewürz belegten Casserole gethan, mit fetter Brühe übergossen, braun gedämpft, sodann mit zwei Schöpflöffel Brühe, und mit einem Glas Wein aufgefüllt, eine Stunde gekocht, geseiht, das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, und einem Schöpflöffel sauren Rahm vermengt, zur Hälfte eingekocht,

in eine Casserole gepreßt, zuletzt eine Hand voll feiner Capern beigemischt, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Rücken vom Spieß genommen, die Filets abgelöst, aufgeschnitten, abermal zurück gelegt, in eine lange, bordirte Schüssel gestellt, mit der Tunke leicht übergossen, und die übrige besonders beigesetzt.

So auch der Rücken mit Ragout,

Erdäpfeln, und allen möglichen puréen gegeben.

Nro. 26.

Rehrücken mit Salsen.

Der mürbe gelegene Rücken, wird wie die vorhergehenden gebraten, so auch die Abfälle in einer braunen Presse gedünstet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Presse geseiht, das Fett abgenommen, mit einer halben Maß rothem Weine, Stück Zucker, Zimmet und Gewürznelken vermengt, zur Hälfte eingekocht, geseiht, und bis zum Gebrauche warm gestellt. So auch zwei Hände voll zerriebene Semmeln, in acht Loth Butter gelblicht geröstet werden.

Beim Anrichten wird der Rücken vom Spieß gezogen, die Filets abgelöst, aufgeschnitten, abermals zurück gelegt, den Rücken in eine bordirte Schüssel gestellt; mit dem geröstetem Brod bestreut, mit dem Wein übergossen, und eine Ribissel-Salse besonders beigesetzt.

So auch der Hirschrücken mit Salsen,
gekochte wildschweinerne Schlegeln mit Salsen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 27.

Gebratene Schweinslende mit Maccaroni.

Die Lende, welcher Theil bei dem Kalbe Niernbraten heißt, wird stark mit Salz und Pfeffer bestäubt, und die Haut messerrückendick klein würflig eingeschnitten. — Ein halb Pfund Maccaroni werden im gesalzenem Wasser gekocht, abgeseiht, abgetrocknet, in gleichen Stücken geschnitten, in zerlassene Butter gelegt und warm gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Braten an einen Spieß gesteckt, schön gebraten, sodann aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, die Maccaroni auf das Feuer gesetzt, unter einem öfteren Aufbeuteln heiß gemacht, mit einer Handvoll geriebenen Käs vermengt, auf eine bordirte Schüssel angerichtet, die Lende darüber gelegt, mit

Glace übergossen, und eine Zwiebel-Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 28.

Schweins-Lende mit Bohnen.

Die mürbe gelegene Lende wird wie die vorhergehende gebraten. — Die Bohnen, wie sie (bei Nro. 19. erklärt werden) bereitet und warm gestellt. Beim Anrichten in eine lange, mit Butter-Flerons besetzte Schüssel angerichtet; die Lende darüber gelegt, glacirt, und die übrige Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 29.

Schweins-Lende mit Hoschepot.

Die mürbe gelegene Lende wird wie die vorhergehende gebraten. — Vier gelbe und vier weiße Rüben werden mit einem Hoschepot-Ausstecher ausgestochen; jedes für sich blanschirt, abgeseiht, mit Stücken Zucker, und weißer Brühe weich gedünstet, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Vier Rosen Blumenkohl werden nach dem reinen Abputzen in gesalzenem Wasser mit Stücken Butter gekocht, mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche in Sud gelassen.

Beim Anrichten werden die weißen Rüben in eine bordirte Schüssel angerichtet, die Lende zerschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf gelegt; der Blumenkohl auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, auf die vier Seiten der Lende gestellt; die gelben Rüben in aufgehäuften Häufchen inzwischen dressirt, die Lende glacirt, den Blumenkohl mit einer legirten Tunke übergossen, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 30.

Schweins-Lende mit Erdäpfel-purée.

Die Lende wird wie die vorhergehenden gebraten. — Von zwölf gelben und schönen Erdäpfeln wird das purée (wie es beim Lungenbraten Nro. 11. erklärt) bereitet. Die Abfälle der Lende werden in einer mit Speck gefütterten Casserole, welche mit Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern belegt, gethan, braun gedämpft, mit zwei Schöpflöffel Brühe und einem Glas rothem Weine angefüllt, eine Stunde kochen gelassen, sodann geseiht, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, in eine kleine Casserole geseiht, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird das purée unter einem immerwährenden Rühren heiß gemacht, in die Mitte einer langen bor-

dirten Schüssel gegossen, die Lende aufgeschnitten, darauf gelegt mit der Glase übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 31.

Schweinsschlegel mit Ragout financiere.

Der Schlegel sammt der Lende, welche dem ersteren, wenigstens an der Breite gleich gehalten werden muß, wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Das Ragout wird (wie Nro. 9. beim Lungenbraten erklärt) bereitet, und warm gestellt. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen Spieß gesteckt, und bei einem schwachen Feuer gebraten; nach dem Braten abgezogen, zugeschnitten, das Ragout in eine lange bordirte Schüssel angerichtet, der Schlegel aufgeschnitten, darauf dressirt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 32.

Schweinschlegel mit grünen Erbsen.

Der Schlegel wird wie der vorhergehende gebraten. — Eine Maß ausgelöste und feine Erbsen werden in gesalzenem Wasser gekocht, abgeseiht, und in eine Casserole gethan. Acht Loth Butter wird mit einem Eßlöffel Mehl, vier Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel fein geschnittene Petersiele vermengt, und den Erbsen beigelegt.

Beim Anrichten werden die Erbsen auf ein schwaches Feuer gestellt, öfters aufgebeutelt. Nachdem sie durchaus warm sind, werden sie auf eine bordirte Schüssel angerichtet, der Schlegel zierlich aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf dressirt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 33.

Schweinschlegel mit Fasanenkraut.

Der Schlegel wird den vorhergehenden gleich gebraten. — Zwei Fasanen werden nach dem reinen abflammiren, dressirt, gespickt, mit Salz bestäubt, und schön gebraten. Nach dem Auskühlen werden die Brüste herabgeschnitten, die Gerippe sammt den Biegeln in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel brauner Brühe, und einem Glas Bordeaux angefüllt, und eine Stunde kochen gelassen. Vier Hände gesäuertes Kraut wird in einer zerlassenen Fette mit etwas gebranntem Zucker braun gedünstet, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, zwei Eßlöffel Zucker vermengt, und langsam eingekocht; die Presse wird ge-

seiht, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht und warm gestellt.

Beim Anrichten wird das Kraut in eine bordirte Schüssel angerichtet, der Schlegel aufgeschnitten, abermal zusammen gelegt, und darauf dressirt; die Fasanenbrüste in zwei fingerbreite Scheibchen geschnitten, im Kranze laufend mit gekochter Pöckelzunge eingetheilt, dem Schlegel bekränzt, mit der Glace übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 34.

Schweinschlegel mit faschirten Kohl.

Der Schlegel wird den vorhergehenden gleich gebraten. — Acht Haipel Kohl, werden von den groben Blättern abgeputzt, in gesalzenem Wasser blanschirt, abgeseiht, in ein kaltes Wasser gethan, leicht ausgedrückt, auf ein Schneidbrett gelegt, auseinander geblättert, und mit einer Hühnerfasche (Abschnitt von Fasche Nro. 4. erläutert) faschirt, in dem früheren Form zusammengedrückt, in eine angemessene Casserole gereihet, mit Speckplatten belegt, mit Gewürz bestreut, und einem Schöpflöffel Brühe übergossen und gedämpft.

Beim Anrichten wird der Kohl auf einem Tuche abgetrocknet, der Schlegel aufgeschnitten, abermal zusammengelegt, in die Mitte einer bordirten Schüssel gestellt; mit den Kohl und gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, bekränzt, glacirt, und eine pikante Tunke besonders beigesetzt.

So auch die Schlegel mit grünen Fisolen,
Ragout,
allen möglichen puréen,
Sauce-Boivrad,
Sauce-Robert,
Paradiesäpfel-Tunke und

mehr dergleichen gegeben.

Siebenter Abschnitt.

Von den Entréen.

Da die höhere Kochkunst in mehrere Zweige zerfällt, und diese nur durch vielfältige Versuche und Erfahrung den angehenden Koch in den Stand setzt, seine Kenntnisse zu erproben, so bedarfs auch hiezu besonderer Aufmerksamkeit, und einen unermüdlichen Fleiß, um die Vortheile, besonders bei den Entréen kennen zu lernen. —

Nro. 1.

Poularden mit Reis. (Poulets au Ris.)

Vier Poularden werden nach dem reinen flammiren dressirt, in eine angemessene Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt; mit Gewürz bestreut, und bis zum Gebrauche weggestellt. Ein halb Pfund Reis wird nach dem reinen Klauben und Waschen in eine angemessene Casserole gethan, mit ein Viertelpfund Butter und einem Halpel Zwiebel, welcher mit einigen Gewürznelken besteckt ist, einige Minuten geröstet, nach dem Rösten mit einer weißen Hühnerbrühe zwei Finger hoch übergossen, etwas Salz beigethan, ins Kochen gebracht, sodann zugedeckt, auf eine warme Asche gestellt, und eine halbe Stunde dämpfen gelassen. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Poularden mit einem Schöpflöffel fetter Hühnerbrühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten werden die Poularden aus der Presse gehoben, in zierliche Stücke zerschnitten, der Reis mittelst einer zweizackigten Gabel leicht zerbeutelt, lageweise einer bordirten Schüssel mit den Poularden eingetheilt, aufdressirt, die Presse geseiht, das Fett abgenommen, gäh zur Hälfte eingekocht, darüber gegossen, und so aufgetischt.

Nro. 2.

Poularden mit Kräuter-Tunke. (Poulets au Ravigote.)

Vier Poularden werden den vorhergehenden gleich dressirt und gedämpft. — Nach dem Auskühlen in zierliche Stücke geschnitten, die Haut herabgezogen, in eine Casserole gethan, mit den Speckplatten abermals zugedeckt und bis zum Gebrauche warm gestellt. Eine Handvoll Bertramsblätter, die Hälfte soviel Körbelkraut und soviel Petersiele werden jedes für sich blanschirt, fein geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethan. Drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit der geseihten und abgefetteten Presse vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie fast bis zum Kochen aufgezogen, über die Kräuter gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel aufdressirt, mit der Tunke übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 3.

Poularden mit holländischer Tunke und Austern. (Poulets à la Hollandaise.)

Vier Poularden werden wie die vorhergehenden dressirt, gedämpft, nach dem Auskühlen in zierliche Stücke zerschnitten, in eine Casserole gethan, mit den Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. — Vier und zwanzig Austern werden aus den Schildern gelöst, mit Wein blanschirt, und bis zum Gebrauche in Sud gelassen. Die Presse wird geseiht, und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden vier Loth Butter mit einem Kochlöffel Mehl, sechs Eierdottern, dem Saft einer Limonie, und ein Schöpflöffel der geseihten Presse vermengt, unter einem immerwährenden Rühren, mittelst einer Schneeruthe auf einem schwachen Feuer bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden auf einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, die Austern auf ein Sieb geseiht, unter die Tunke gemengt, leicht durch einander geschwungen und darüber angerichtet.

Nro. 4.

Poularden mit Gemüßen. (Poulets au Legumes.)

Vier Poularden werden den vorhergehenden gleich dressirt, gedämpft, nach dem Auskühlen in zierliche Stücke zerschnitten, mit den Speckplatten abermal zugedeckt und warm gestellt. — Ein Schöpflöffel blanschirte Spargelköpfchen, so viel in Mondscheinchen ausgestochene, und blanschirte gelbe Rüben, so viel weiße Rüben, und so viel grüne Erbsen werden in eine Sauce-Casserole gethan; die Presse von den Poularden wird geseiht, abgefettet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und Stückchen Butter aufgezogen, darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Gemüße darüber angerichtet, und so aufgetischt.

Nro. 5.

Poularden mit Ragout von Champignons. (Poulets aux Champignons.)

Vier Poularden werden gleich den vorhergehenden dressirt, gedämpft, zerschnitten, und warm gestellt. — Vier und zwanzig schöne und gleiche Champignons werden tournirt, in Butter passirt, und kalt gestellt. Die abgefettete Presse wird mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, die Champignons auf ein Sieb geseiht, unter die Tunke gemengt, leicht durcheinander geschwungen, und darüber angerichtet.

Nro. 6.

Poularden mit Ragout von Trüffeln. (Poulets aux Truffes.)

Vier Poularden werden gleich den vorhergehenden dressirt, gedämpft, zerschnitten, die Haut abgezogen, mit den Speckplatten abermal belegt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach dem Abschälen in Messerrückendicke Blatteln geschnitten, mit einem Stückchen Butter

und Lorbeerblatt fünf Minuten auf einem gähen Feuer unter einem immerwährenden Beuteln geschwungen, und in eine Casserole gethan. Drei Schöpflöffel weiße Tunke wird mit der abgefetteten Presse vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer halben Limonie aufgezogen, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, das Ragout darüber angerichtet, und so aufgetischt.

Nro. 7.

Poularden mit Muscheln. (Poulets aux Moules.)

Vier Poularden werden wie die vorhergehenden dressirt, gedämpft, die Haut abgezogen, mit Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. — Hundert sehr reine Muscheln werden mit einem Schöpflöffel altem Weine, dem Saft einer Limonie, ein wie Eigroßes Stück Butter auf einem starken Windofen gesetzt, und öfters aufgeschwungen. Wenn sie alle offen sind, welches nur dann, wenn die Hitze in sie gedrungen hat, so werden die Hälfte der Schalen weggenommen, der Saft abgeseiht, zu der Presse der Poularden gegossen, geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, über die Muscheln gepreßt, durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, die Muschel darüber angerichtet, und so aufgetischt.

Nro. 8.

Poularden mit Sauce Robert.

Vier Poularden werden wie die vorhergehenden dressirt, gedämpft, zerschnitten, die Haut abgezogen, mit den Speckplatten abermal bedeckt und warm gestellt. Die Presse wird geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft einer Limonie, etwas Zucker, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, und ein Haipel Zwiebel, welcher in Blättchen geschnitten, blanschirt, in einem lichtbraunen Zucker mit einigen Tropfen Essig gedämpft ist, vermengt, zur Hälfte eingekocht, durchgepreßt; zuletzt mit zwei Eßlöffel französischem Senft vermengt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Poularden in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, und die Tunke darüber angerichtet.

Nro. 9.

Faschirte Poularden mit Paradiesäpfel-Tunke.

Vier Poularden werden nach dem reinen flammiren über den Rücken aufgeschnitten, mit einem scharfen Messer das Gerippe aus dem Fleische gelöst, und so behutsam, daß die Haut an keinem Orte durchgeschnitten werde; dann über die Tafel gebreitet, mit einer guten Hühnerfasche (Abschnitt von Faschen Nro. 4.) gefüllt, abermal zusammen genäht, dressirt, in eine mit Speck gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit Gewürz bestreut, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Acht große Paradiesäpfel werden mit einer guten Brühe gekocht, und weiterhin so vollendet (wie Abschnitt vom Rindfleisch Nro. 1. erläutert). Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Poularden mit einem halben Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten werden sie auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, in zierliche Stücke geschnitten, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, die Tunke in ihrer Mitte angerichtet und so aufgetischt.

Nro. 10.

Sautée von Poularden au supreme.

Sechs Poularden werden nach dem flammiren rückwärts am Halse aufgemacht, der Kropf herausgenommen, die Haut über die Brust aufgeschnitten, abgezogen, die Filets behutsam herabgelöst, die unterschnitten (Filets mignons) heraus gelöst, auf ein Teller gegeben, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Brüstchen werden mit dem naß gemachten Hefte des Messers, über einem reinen Schneidbrette gelegt, und mittelst geschickter Führung des Messers die Häutchen sehr dünn abgenommen, zierlich zugeschnitten, mit Trüffeln schön bekarirt, in eine Schwung-Casserole in klarisirtem Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Die Filets mignons werden eingeschnitten, mit Trüffeln, welche wie kleine Hahnenkämme zugeschnitten, eingelegt, zusammen gebogen, in eine Schwung-Casserole in Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt. Die Biegeln abermals zurück gedrängt,

dressirt, in einer Presse gedämpft und kalt gestellt. — Vierundzwanzig gleiche Champignons werden tournirt, (wie Abschnitt von der Presse Nro. 16 erläutert) passirt, und in eine Sauce-Casserole gethan, so auch so viel ausgelöste Krebsschweifchen und so viel gekochte Hahnenkämme. — Die Brust eines gebratenen Kapaun wird nach dem Auskühlen zu feiner Hasche geschnitten, dann gestossen, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé (Abschnitt von Saucen Nro. 3. erläutert), und acht Eierdottern vermengt, durch ein Sieb gestrichen, und auf die Seite gestellt. — Von den Biegeln wird die Haut abgezogen, die Beine davon ausgelöst, in schönen gleichen Formen zugeschnitten, und den übrigen Ingredienzien beigelegt. — Die Presse wird geseiht, abgefettet, mit vier Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, und so mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, über das Ragout gepreßt, und warm gestellt. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das purée mit einem Schöpflöffel Schaumobers vermengt, in einem drei Finger hohen, und zwei Finger breitem Reife, welcher mit Butter stark ausgeschwungen ist, gegossen, und in Dunst gekocht.

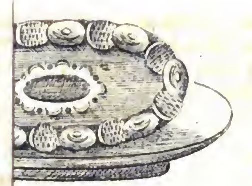
Beim Anrichten werden die Brüstchen sammt den Filets mignons über ein starkes Feuer von beiden Seiten leicht geschwungen, der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt. Die Brüstchen im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, das Ragout in ihrer Mitte angerichtet, und die Filets mignons einem Kranze bildend darauf gelegt. Eine verdünnte Tunke wird mit einem Stück Butter zart abgerührt, die Brüstchen damit maskirt, die Semmelschnitten schön glacirt, und so aufgetischt. (Tab. V. Fig. 3.)

Nro. 11.

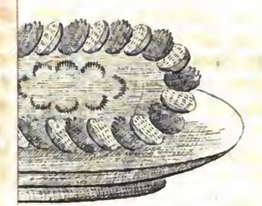
Sautée von Poularden à la Chevalier.

Die Brüstchen werden wie die vorhergehenden bereitet, nur daß jene anstatt bikarirt, mit feinem Speck gespickt, werden in eine Schwung-Casserole in etwas Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche an einem kalten Orte gestellt. So auch die Filets mignons wie die vorhergehenden erklärt sind, bereitet, die Biegeln werden abermal zurück gedrängt, dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschält, in Messerrücken dicke Blättchen geschnitten, auf einem starken Feuer mit einem Lorbeerblatt und Stückchen Butter geschwungen, in eine Sauce-Casserole gethan, und bis fernerhin weggesetzt. — Zwei Schöpflöffel voll Schill-

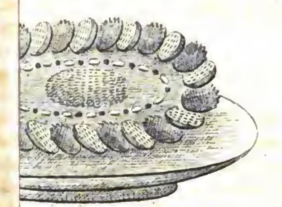
Tab: 5.



…t von Fasanen



…ularden a la Chevalier



Kalbs Nusz.

Fasche wird mit einem Schöpflöffel voll Bechamellé vermengt, mit Salz am Geschmacke gehoben, in einem drei Finger hohen und zwei Finger breitem Reife, welcher mit Butter ausgeschwungen ist, gefüllt, und bis zum Gebrauche weggestellt, von den Biegeln wird die Haut abgezogen, die Beine ausgelöst, in gleichen schönen Stücken geschnitten, und den Trüffeln beigelegt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, und somit einer Laison von vier Eierdotter, Stückchen Butter und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, auf das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Reif in Dunst gestellt, die Brüstchen mit einer Madera vermengten Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt; so auch die Filets mignons leicht geschwungen.

Beim Anrichten wird der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Brüstchen mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, im Kranze laufend, darauf dressirt, das Ragout in ihrer Mitte angerichtet, die Filets mignons einem Kranze bildend darauf gelegt, die Brüstchen abermal glacirt und so aufgetischt. (Tab. V. Fig. 4.)

Nro. 12.

Sautée von Poularden à la Marechal.

Die zum Schwingen bereiteten Brüstchen werden mit Salz bestäubt, mit einer Aufleg-Tunke (wie Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 28. erläutert) überstrichen, mit feingeriebenen Semmeln aufgelegt, endlich auf dem Roste, welcher mit einem mit Butter bestrichenem Papier belegt ist, eines neben dem andern gereihet, und auf die Seite gesetzt. — Die Biegeln werden wie die vorhergehenden dressirt und gedämpft, acht Kalbsbrieße werden nach mehrmaligem Abwässern blanschirt, und in einer Presse gedämpft. — Ein halbes Pfund feiner Maccaroni werden in gesalzenem Wasser gekocht, abgeseihet, abgetrocknet, und in einem drei Finger hohen und zwei Finger breitem Reife, welcher stark mit Butter ausgeschwungen ist, gelegt. — Vier Loth Butter werden mit zwei Eßlöffel geriebenen Parmesankäs zart abgerührt, mit sechs Eierdottern und etwas Salz vermengt, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. — Von den Biegeln wird die Haut herabgezogen, aus den Beinen gelöst, in schöne Stücke geschnitten, so auch die Kalbsbriese, und in eine Casserole gethan. — Ein halbes Pfund Trüffeln werden nach dem Schälen in Blatteln geschnitten; mit Butter und einem Lorbeerblatt geschwungen, und den übri-

gen Ingredienzen beigelegt. — Die Presse wird geseihet, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, einem halben Glas Madera Sec, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der mit den Eiern verrührte Käs mit einem Schöpflöffel Schaum-Obers vermengt, über die Maccaroni gegossen, und in Dunst gekocht.

Beim Anrichten werden die Brüstchen über einer warmen Asche gelblicht von beiden Seiten gebraten, der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Brüstchen im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, das Ragout in ihrer Mitte angerichtet, die Semmelschnitten glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 13.

Turban von Poularden mit Blanquette.

Von drei Poularden werden die Brüstchen behutsam abgelöst, von dem Häutchen los geschnitten, mit Trüffeln bikarirt, und bis zum ferneren Gebrauch weggesetzt. So auch drei Poularden nach dem reinen flammiren dressirt, werden in einer Presse gedämpft und kalt gestellt; nach dem Auskühlen zu einer Blanquette geschnitten, in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé vermengt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt. — Acht gleiche Kalbsbrieße werden nach mehrmaligem Abwässern gespickt in einer Casserole gedämpft, und beim Gebrauche glacirt. So auch acht gleiche und schöne Champignons ausgehöhlt, mit Cratin-Fasche (wie Abschnitt von Fasche Nro. 10. erläutert) faschirt, werden in eine Schwung-Cassarole gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Eine Stunde vor dem Anrichten wird in der Vertiefung einer runden Schüssel, ein drei Finger hoher und zwei Finger breiter Reif, von einem accessionirtem Hühner-Fasche dressirt, (und damit der Reif während des Backens nicht einstürze, so wird in die Mitte ein Ausstecher gestellt) die bikarirten Brüstchen schief darüber gelegt. Die Leeren zwischen Reihen werden mit gekochten grünen Erbsen in Reihen belegt, mit dünnen großen Speckplatten bedeckt, und in einem mittelheißen Ofen gebacken. So auch vor dem Anrichten die Brieße und Champignons glacirt, und in Ofen gestellt werden.

Beim Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, das vorfindende Fett ausgetunkt, und die Blanquette darin angerichtet, auf die Blanquette werden im Kranze die Brieße und Champignons dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 14.

Gehäck von Poularden mit Ragout von Krebsen.

Von sechs Poularden werden die Brüstchen abgelöst, von den feinen Häutchen losgeschnitten, zierlich gespickt, und bis zum weiteren Gebrauche weggesetzt. Die Biegeln werden abermal zurück gebogen, dressirt, und in einer Presse gedämpft. Von vierzig Krebsen werden die Schweifchen ausgelöst, zugeschnitten, und in eine Casserole gethan, die Hälfte der Schale wird mit acht Loth Butter gestossen, eine Weile geröstet, sodann durchgepreßt, und auf die Seite gestellt, die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, welche mit der Krebsbutter vermengt ist, bis fast zum Kochen aufgezogen, und so über die Schweife gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Zwölf Eier werden fünf Minuten gekocht, geschält, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt. Von einem Hühner-Fasche wird in der Vertiefung einer runden Schüssel ein fingerhoher Reif dressirt, die Schüssel mit Spagat umbunden, und in Dunst gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brüste über gelbe Rüben gebunden, welche schon früher mit dünnen Speckplättchen belegt sind, werden in ein Plafont gestellt, mit Madera vermengter Glace bestrichen, darunter einen halben Schöpflöffel Brühe gegossen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten werden die Eier aus dem Wasser gehoben, abgetrocknet, und außer dem Reife eines neben dem andern gelegt. — Die Brüstchen, wo zwei und zwei Eier zusammenkommen, darüber dressirt, abermal glacirt, die Eier mit einer weißen Tunke leicht übergossen, mit ausgestochenen Trüffeln belegt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 15.

Blanquette von Poularden in Reis-Croustade.

Vier Poularden werden nach dem reinen flammiren dressirt, in einer Presse gedämpft, und nach dem dämpfen kalt gestellt. — Ein Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, abgeseihet, und mit Milch ungefähr drei Finger hoch übergossen, etwas Salz und Stückchen Butter beigelegt, ins Kochen gebracht, nach dem Aufkochen zugedeckt, und auf eine

warme Asche gestellt. Nach Verlauf einer Stunde wird der Deckel abgenommen, die Körner mittelst eines Kochlöffels durch einander gebrochen, und so in einem von Blech schon dazu bestimmten Reife gedruckt, und kalt gestellt. — Nach dem Auskühlen wird der Reif aufgemacht, in der Mitte eine Höhlung geschnitten, und ausgeräumt, die Crouestade auf ein mit Butter bestrichenem Bleche gestellt, mit zerschlagenen Eiern bestrichen, mit gekochten Trüffeln belegt, und so gäh schön gelblicht gebacken. — Acht Schillnocken (Abschnitt von Fasche Nro. 6. erläutert) werden mit ausgelösten Krebsschweifchen belegt, in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. So auch acht Champignons ausgehöhlt, mit Cratin-Fasche von Champignons (Abschnitt von Fasche Nro. 10 erläutert) faschirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und bis zum Gebrauche an einem kalten Orte gestellt. Die Poularden werden zu einem Blanquette geschnitten, und in eine Casserole gethan, die Presse geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, Stückchen Butter, und dem Saft einer halben Limonie vermengt, fast bis zum Kochen aufgezogen, und so auf die Blanquette gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Kurz vor dem Anrichten werden die Champignons glacirt in Ofen gestellt, die Faschenocken mit Brühe übergossen und gekocht, die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, die Blanquette darin angerichtet, und von den Schillnocken und Champignons darauf einen zierlichen Kranz dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. VII. Fig. 18.)

Nro. 16.

Cotlets von Poularden mit Emince.

Von sechs Poularden werden nach dem reinen flammiren die Biegel abgelöst, der Fuß wird über den Knieen abgehauen, und die beiden Rohrbeine ausgelöst. Die Haut herabgezogen, zu Cotletten zugeklopft, mit Salz bestäubt, auf eine glarifirte Butter gereihet, und schnell gebraten, nach dem braten mit etwas Flachem beschwert und kalt gestellt. Die Brüstchen werden in Speckplatten eingewickelt, in einer Presse gedämpft und kalt gestellt. Unter dieser Zeit wird eine vier Finger hohe Crouestade von einem groben mürben Teige dressirt, mit Eiern bestrichen, mit trockenen Erbsen angefüllt, und schön gelblicht gebacken. — Nach dem Auskühlen werden die Brüstchen nudelartig geschnitten, in eine Sauce-Casserole gethan,

die Presse geseihet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, Stückchen Butter, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, drei Theile davon darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Der vierte Theil der Tunke wird noch mit zwei Dottern vermengt, und in eine kleine Casserole gepreßt. Die Cotletten werden sodann in eine zerlassene Glace in einem Plafont gereihet, mit der Tunke übergossen, mit Trüffeln zierlich belegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt.

Beim Anrichten wird die Crouestade von den Erbsen gereinigt, in eine bordirte Schüssel gestellt, die Cotletten in Ofen gesetzt, und öfters glacirt. Dann das Emince heiß gemacht, in die Crouestade angerichtet, und die Cotletten im Kranze laufend darauf dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. VI. Fig. 8.)

Nro. 17.

Hühnerbiegeln mit Ragout von Trüffeln.
(Cuisses de Poulets aux Truffes.)

Die Biegel werden möglichst groß und rund von dem Gerippe des Huhnes abgelöst, der Fuß wird über die Knie abgehauen, und die beiden Rohrbeine ausgelöst, welches jedoch behutsam geschehen muß, um die Haut nicht zu beschädigen, die Biegel werden dann in die erste natürliche Lage gezogen. In die entstandene Oeffnung des Schenkels wird der abgehauene Fuß, von dem man das Knie und die Klauen gestutzt hat, gesteckt, so daß nur die Klauen hervorsehen, die rund herum gestutzte Haut der Biegeln, wieder hernach mit einer Nadel und Zwirn aufgefaßt. Die Biegel inwendig mit einer Hühner-Fasche angefüllt, der Faden etwas angezogen, zusammen gebunden, so daß die Biegeln in einer glattrunden Form gepreßt werden; sodann in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit Gewürz bestreuet, mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, weich gedämpft, kalt gestellt, und nach dem Auskühlen mit etwas Flachem beschwert. — Ein halbes Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen abgeschält, in Blättchen geschnitten, mit einem Stück Butter und Lorbeerblatt geröstet, und in eine Sauce-Casserole gethan, zwei Schöpflöffel braune Tunke wird mit einem halben Schöpflöffel Brühe, etwas Zucker, dem Saft einer halben Limonie, und zwei Eßlöffel Madera Sec vermengt, zur Hälfte eingekocht, und über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. So auch die Presse von den Biegeln geseihet, das Fett

abgenommen, mit zwei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern aufgezogen, und in eine Casserole gepreßt wird. Die Cotletten werden zierlich zugeschnitten, der Zwirn herausgezogen, auf einem Plafont in zerlassene Glace gereihet, mit der Tunke überstrichen, mit Blättchen von gekochter Pöckelzunge schön belegt, und weggesetzt. Kurz vor dem Anrichten werden die Cotletten in Ofen gestellt, öfters glacirt, sodann im Kranze laufend einer bordirten Schüssel aufdressirt, abermals glacirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 18.

Hühnerbiegel als Entchen mit Ragouts.
(Cuisses de Poulets en Canetons.)

Die Biegel werden den vorhergehenden gleich möglichst groß von den Gerippen gelöst, leicht flammirt, rein abgeklaubt, und gänzlich abgelöst, die Biegeln werden einen halben Finger breit über den Knieen rund losgeschnitten, zu dem dicken Bug zurückgedrängt, und das Beinchen in der Hälfte Fingerlänge abgebrochen. Von dem inwendigen Bug des Kniees, zu dem inwendigen Bug der Klaue, wird nun der Fuß schräg abgehauen, so daß das Knie einen Entenkopf sammt den Schnabel bilde. Die Biegeln werden sodann mit einem accessionirten Hühner-Fasche (Abschnitt von Fasche Nro. 4. erläutert), welcher mit in Würfeln geschnittenen Trüffeln vermengt ist, faschirt, rund herum mit der Nadel und Zwirn aufgefaßt, und in eine angenehme runde Form gezogen. Die Biegel werden sodann in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit einer fetten Brühe übergossen, zugedeckt, langsam gedämpft, und nach dem Dämpfen kalt gestellt. — Acht Kalbsbrieße werden nach mehrmaligem Abwässern blanschirt, sodann in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit Brühe übergossen, und weich gedämpft. So auch zwei Gansleber gedünstet, werden in fingerdicke Blättchen geschnitten, mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, so auch so viel große gekochte Trüffel, und so viel Pöckelzungen werden in eine Sauce-Casserole gethan, und bis fernerhin weggesetzt. Drei Schöpflöffel braune Tunke wird mit einem halben Schöpflöffel Consome verdünnt, an einem Ecke eines Windofens klar gekocht, sodann zur Hälfte unter einem immerwährenden Rühren eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie aufgezogen, auf die oben erwähnten Ingredienzien gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, in einem drei Finger hohen und zwei Finger breitem Reife, welcher mit

Butter ausgeschwungen ist, gefällt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Nach dem Auskühlen werden die Entchen aus der Presse gehoben, abgetrocknet, zierlich zugeschnitten, in eine Schwung-Casserole in zerlassene Glace gereihet, mit einer legirten Bechamellé übergossen, mit gekochten Trüffeln bikarirt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und kalt gestellt. Ein halb Pfund Trüffeln, werden nach dem Abschälen in Messerrücken dicke Plättchen geschnitten, mit Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Zwei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit der abgefetteten Presse des Entchen, etwas Zucker, dem Saft einer Limonie, und vier Eßlöffel voll Madera Sec vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, am Ende unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Reif in Dunst gestellt, und gekocht, die Entchen mit Glace bestrichen, und in Ofen gestellt.

Beim Anrichten wird der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Entchen mit Silber-Spießchen durchgestochen, und im Kranze aufgestellt, die Trüffeln in ihrer Mitte angerichtet, und so aufgetischt.

Nro. 19.

Kapaun mit Gemüßen. (Chapon au Legumes.)

Ein steirischer Kapaun, wird nach dem reinen flammiren dressirt, in eine Casserole gethan, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit Brühe übergossen, und langsam gedämpft. Acht Rosenblumen Kohl, werden von den groben Blättern abgeblättert, geschält, in gesalzenem Wasser mit Stückchen Butter gekocht, mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche im Sud gelassen. Vier große Paradiesäpfel werden in der Mitte durchgeschnitten, bis auf einem halben Finger ausgehöhlt, mit einem Gratin-Fasche (Abschnitt von Faschen Nro. 10. erläutert) faschirt, in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth gedämpft. So auch acht Stück in der Größe wie Gänse-Eier aus gelben Rüben geschnitten, werden einem Augenblick blanschirt, sodann mit dem Chatreus-Messer abgedreht, und mit etwas Zucker und Brühe weich gedünstet. Die Presse des Kapaun wird geseihet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von Eierdottern, Stückchen Butter, und dem Saft einer halben Limonie

bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Kapaun zierlich aufgeschnitten, in einer bordirten Schüssel aufdressirt, mit den Gemäßen bekränzt, mit der Tunke übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 20.

Turban von Kapaun mit Ragout von Trüffeln. (Turban de Chapon aux Truffes.)

Von einem accessionirten Hühner-Fasche, wird in der Vertiefung einer runden Schüssel, ein drei Finger hoher, und zwei Finger breiter Reif dressirt; von zwei Kapaunen werden die Brüste abgelöst, die Filets mignons herabgenommen, auf die Seite gelegt, von den Brüstchen die Häutchen papierdünn, mittelst einer geschickten Führung des Messers losgeschnitten, mit feinem Speck gespickt, nach der Länge entzwei geschnitten, und so über den Reif dressirt. Die leeren Zwischenreihen werden mit ausgestochenen Trüffeln belegt, mit feinen Speckplatten bedeckt, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Die Filets mignons werden sodann eingeschnitten, mit Trüffeln eingelegt, zu Kränzchen zusammen gebogen, in einem Plafont in Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Biegeln werden abermal zurück gedrängt, dressirt, und in einer Presse gedämpft. Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschält, in Messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit Butter geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Reif in einem mittelheißen Ofen gestellt, die Presse der Biegeln geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, Stückchen Butter, und dem Saft einer Limonie aufgezogen, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Kurz vor dem Anrichten werden von den Brüstchen die Speckplatten herabgenommen, die Brüstchen öfters glacirt, beim Anrichten das vorfindende Fett ausgetunkt, und das Ragout darein angerichtet. Die Filets mignons einen Augenblick geschwungen, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, die Brüstchen abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. V. Fig. 1.)

Nro. 21.

Kapaun mit Orangen-Tunke. (Chapon au Sauce à l' Orange.

Ein geschoppter und abgelegener Kapaun, wird nach dem reinen flammiren, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen wird der Kapaun in zierliche Stücke geschnitten, und in eine Casserole gethan. Die Presse des Kapaun wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft zweier Limonien, und etwas Zucker, an welchen der Geschmack einer Orange abgerieben ist, vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, nach dem Klarkochen unter immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über den Kapaun gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Kapaun in einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Tunke darüber angerichtet und so aufgetischt.

Nro. 22.

Kapaun mit Muscheln. (Chapon aux Moules.)

Der geschoppte und mürbe gelegene Kapaun, wird in einer weißen Presse gedämpft, kalt gestellt, in zierliche Stücke zerschnitten, übrigens so vollendet, wie Nro. 8. die Poularden erklärt werden.

Nro. 23.

Faschirter Kapaun mit Ragout von Trüffeln.

Ein großer Kapaun, wird nach dem reinen flammiren rückwärts am Halse aufgeschnitten, die Gerippe mittelst eines scharfen Messers herausgelöst, mit einer Hühner-Fasche (Abschnitt von Faschen Nro. 4. erläutert) faschirt, abermal zusammengenäht, in eine Casserole gelegt, mit dicken Speckplatten und Gewürz belegt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschält, in Messerrücken dicke Blättchen geschnitten, in einer Schwung-Casserole mit Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. — Die Gerippe und Abfälle des Kapaun, werden in einer braunen Presse gedämpft, sodann die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht, auf die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und

warm gestellt. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Kapaun mit zwei Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, zugedeckt, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten wird der Kapaun aus der Presse gehoben, abgetrocknet, zierlich aufgeschnitten, in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und das Ragout darüber angerichtet.

Nro. 24.

Escalope von Kapauner mit Ragout melle in Crouestade.

Von zwei Kapauner werden die Brüste abgelöst, die Haut losgeschnitten, die Filets mignons herausgenommen, und bis zum weiteren Erfolg weggestellt. — Die Filets werden sonach in der Quer in fingerdicke Scheibchen geschnitten, mittelst der Fläche eines starken Messers ein wenig auseinander gedrängt, rund zugeschnitten, in eine Schwung-Casserole, eines neben dem anderen in glarifirtem Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und kalt gestellt. Die Biegeln werden abermal zurück gedrängt, dressirt, in einer Presse weich gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden die Beine ausgelöst, das reine Fleisch in zierliche Stückchen geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethan, zu welchen auch noch vierzig ausgelöste Krebsschweifchen, und vierzig schöne gleiche in Butter passirte Champignons, gelegt werden. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, Stückchen Butter, und dem Saft einer Limonie aufgezogen, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Die Filets mignons werden eingeschnitten, mit Trüffeln, welche wie Hahnenkämme geschnitten, eingelegt, über gelbe Rüben, welche mit Speckblättchen belegt sind, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. — Von einem gewöhnlichen Nudelteig wird eine vier Finger hohe Crouestade dressirt, schön verziert, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit trockenen Erbsen angefüllt, schön gelblicht gebacken, und nach dem backen von den Erbsen gereiniget.

Beim Abrichten werden die Escalope leicht auf einem gähen Feuer geschwungen, die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das Ragout darin angerichtet, die Escalope im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, die Filets mignons ein wenig in Ofen gestellt, darüber gelegt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 25.

Indian mit holländischer Tunke. (Dindon à la Hollandaise.

Ein großer geschoppter Indian, wird nach dem mürbe liegen dressirt, in eine lange Casserole gethan, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit zwei Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Dreißig Austern werden aus den Schildern gelöst, in Wein blanschirt, und bis zum Gebrauche im Sud gelassen. Der Indian wird sodann in zierlichen Stücken zerschnitten, die Haut abgelöst, in eine Casserole gethan, abermal mit den Speckplatten bedeckt, und warm gestellt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, und kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden sechs Loth Butter mit einem Eßlöffel Mehl, sechs Eierdottern, dem Saft einer Limonie, und ein Schöpflöffel Presse des Indians verrührt, mittelst einer Schneeruthe auf einem schwachen Feuer unter einem immerwährenden Rühren fast bis zum Kochen aufgezogen, (sollte die Tunke zu dick seyn, so wird mit der Presse nachgeholfen) in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Indian in einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Austern auf ein Sieb geseihet, abgetrocknet, unter die Tunke gemengt, leicht durcheinander geschwungen, und darüber angerichtet.

Nro. 26.

Indian mit Trüffeln. (Dindon aux Truffes.)

Ein großer Indian, wird nach dem reinen abfedern und flammiren, aufgebrochen, die Gedärme und der Magen herausgenommen, und bis zum ferneren Gebrauche weggelegt. Zwei Pfund Trüffeln werden nach dem Abschälen in ein Einsiedglas gethan, gut verbunden, und an einem kalten Orte aufbewahrt. Die Schalen werden mit einem Haipel Zwiebel, grüner Petersiele, vier Lorbeerblättern, und Stückchen Butter einige Minuten geröstet, sodann in eine Schweinsnetze gewickelt, und in den aufgebrochenen Indian gesteckt, zusammen genäht, und sechs bis sieben Tage lang aufbewahrt. (Wegen der Kostspieligkeit und Seltenheit der Trüffeln wird das Haut-gout nur von der Schale gegeben.) Beim Gebrauche wird der Indian rein abflammirt, dressirt, und in vier Bögen, mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt. Die dazu aufbewahrenden Trüffeln werden in Messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit Stückchen Butter

und zwei Lorberblättern gäh geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Drei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem Schöpflöffel Consome, dem Saft einer Limonie, etwas Zucker, und ein halbes Glas Madera Sec vermengt, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, und warm gestellt. — Zwei Stunden vor dem Anrichten wird der Indian an einem Spieß gesteckt, bei einem schwachen Feuer gebraten, und stets mit Butter begossen. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, der Indian gesalzen, das Feuer hell gemacht, und zu einer braunlichten Farbe gebraten.

Beim Anrichten wird der Indian zierlich aufgeschnitten, in einer bordirten Schüssel aufdressirt, mit der Tunke leicht übergossen, und die Uebrige mit den Trüffeln in einer Schale, besonders beigesetzt.

Nro. 27.

Filets von Indian mit Ragout Tortue in Crouestade.

Die Filets eines abgelegenen Indians werden behutsam abgelöst, zierlich gespickt, in eine Casserole gethan, zugedeckt und weggesetzt. Die Biegeln werden abermal zurückgedrängt, dressirt, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Zweien Schildkröten werden die Füße abgehauen, eine Zeit in lauwarmen Wasser ausgewässert, damit sich das Blut herauszieht, sodann so lang gekocht, bis sich die grüne Haut von den Schildern loslöst. Nach dem Kochen in ein kaltes Wasser gelegt, aus den Schildern heraus gelöst, von der schmutzigen Haut gereinigt, in gleichen Stückchen zerschnitten, und so in eine angemessene Casserole gereihet, mit Speckplatten und Gewürz bestreuet, etwas gesalzen, mit fetter Brühe übergossen, und weich gedämpft. Acht Kalbsohren werden halb gekocht, in ein kaltes Wasser gelegt, nach dem Auskühlen sauber gereinigt, in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit dem Saft einer Limonie, und Schöpflöffel Brühe begossen, und weich gedämpft. Die ernannten Artikeln werden sodann aus der Presse gehoben, abgetrocknet, in zierliche Stückchen geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gelegt, zu welchen auch noch vier und zwanzig in Butter passirte Champignons, wie auch von den Biegeln die Haut abgezogen, die Beine ausgelöst, werden in schöne Formen zerschnitten, und den übrigen beigelegt. Die Presse der Biegeln, wie auch die Presse von den Schildkröten werden zusammengemischt, sodann geseihet, das Fett abgenommen, und mit vier Schöpflöffel brauner Tunke dem Saft zweier Limonien, etwas Zucker, und ein halbes Glas Madera Sec vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar

gekocht, nach dem Klarkochen unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt. Acht Kalbsbrieße werden nach dem blanschiren schön gespickt, nach dem Spicken in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Wie auch acht Schillnocken (wie Abschnitt von Faschen Nro. 6. erläutert) dressirt, werden mit ausgelösten Krebsschweifchen belegt, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und auf die Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Filets mit Glace bestrichen, wie auch die Kalbsbrieße in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt, die Nocken mit Brühe übergossen und gekocht.

Beim Anrichten wird eine Teig-Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das Ragout darin angerichtet, die Filets schief aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, in die Mitte dem Ragout dressirt, mit den Nocken und Brießen eingetheilt, bekränzt, die Filets und Brieße abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 28.

Tauben mit Ragout von Champignons. (Pigeons aux Champignons.)

Die noch sehr jungen, weißen und fetten Täubchen, werden nach dem Aufmachen rein flammirt, geputzt und dressirt, dann in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten und Gewürz bedeckt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe begossen, und weich gedämpft. Nach dem Auskühlen in zierlichen Stücken zerschnitten, in eine Casserole gethan, abermal mit den Speckplatten bedeckt, und warm gestellt. Zwanzig gleiche und schöne Champignons, werden nach mehrmaligem Wäschen (wie Abschnitt von Pressen Nro. 16. erläutert) tournirt, in Butter passirt, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, und an einer Ecke eines Windofens klar gekocht. Nach dem Klarkochen wird die Tunke unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Täubchen in einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Champignons auf ein Sieb geseihet, unter die Tunke gemengt, leicht durcheinander geschwungen, und darüber angerichtet. — Bei weißen Tunken pflegt man nie die

Champignons früher mit der Tunke zu vermengen, als erst beim Anrichten, indem ihre zarte und weiße beeinträchtigt wird.

So auch die Tauben mit Ragout von Trüffeln,
Krebsschweifchen,
Salpicon,
Pompadour,
Austern,
Hahnenkämmen, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 29.

Eine Chipolatade von Tauben. (Pigeons en Chipolatade.)

Sechs bis sieben halb erwachsene, abgefederte, flammirte, und rein geputzte Tauben werden dressirt, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie in schönen Stückchen zerschnitten, in eine Casserole gethan, mit den Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. Unter dieser Zeit werden ungefähr zwanzig kleine Zwiebel blanschirt, die äußere Haut weggeschält, in einem lichtbraun gebrannten Zucker mit wenig Essig und Brühe gedünstet, und weggesetzt, zu welchen auch so viel in Butter passirte Champignons, so viel gebratene und geschälte Kastanien, so viel in halben Finger lange geschnittene, und gebratene Bratwürste, und so viel ausgelöste Krebsschweifchen beigelegt. Die Presse von den Tauben wird geseihet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, dem Saft zweier Limonien, und ein halbes Glas Tokayer vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, nach dem Klarkochen unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Tauben in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und das Ragout darüber angerichtet.

So auch die Tauben mit Orangen-Tunke,
Sauce-Robert,
Paradiesäpfel-Tunke und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 30.

Tauben à la Jardiniere.

Acht große Tauben werden nach dem reinen flammiren dressirt, in einer Presse gedämpft, und bis zum ferneren Gebrauche kalt gestellt. Unter dieser Zeit werden drei gelbe und große weiße Rüben, ungefähr Zoll hoch ausgestochen, im gesalzenen Wasser blanschirt, in eine Casserole gethan, und mit Stückchen Butter, einen Eßlöffel Zucker, und etwas Brühe weich gedünstet, so auch so viel Spargelköpfchen und so viel grüne Erbsen, jedes für sich gekocht, und beigelegt werden. Nach dem völligen Auskühlen werden die Tauben nach der Länge in zwei Theile geschnitten, die Beine so viel möglich herausgelöst, mit einer Auflegtunke, (welche wie Abschnitt von Hors d'Oeuvres Nro. 28. erläutert) überstrichen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und bis zum Gebrauche weggesetzt.

Kurz vor dem Anrichten werden sie in mittelheißem Schmalz gebacken, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Gemüße in ihrer Mitte angerichtet, mit einer leicht zerlassenen Glace übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 31.

Wachteln mit Reis. (Cailles au ris.)

Ungefähr zwölf rein flammirte Wachteln, werden nachdem sie aufgebrochen, dressirt, in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und weggesetzt. Unter dieser Zeit wird ein halb Pfund Reis mit acht Loth Butter, und Hühner-Brühe (wie Nro. 1. erläutert) gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Wachteln mit einem halben Schöpflöffel Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten aus der Presse gehoben, in zwei Theile geschnitten, und mit dem Reis lageweis eingetheilt, einer bordirten Schüssel aufdressirt, die Presse geseihet, das Fett abgenommen, und darüber gegossen.

So auch die Wachteln mit Ragout von Krebsen,
Maulrachen,
Champignons,
mit Gemüßen und mehr dergleichen
gegeben.

Nro. 32.

Faschirte Wachteln mit Ragout von Trüffeln. (Cailles farice aux Truffes.)

Zwölf Stück der schönsten Wachteln, werden nach dem reinen flammiren über den Rücken aufgeschnitten, der Rückgrad behutsam herausgelöst, mit einer Trüffel-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 9. erläutert) faschirt, abermal zusammen genäht, dressirt, in eine Casserole gethan, mit Speckplatten bedeckt, und weggestellt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse eingerichtet, gedämpft, mit Brühe übergossen, und so eine Stunde gekocht. Ein halb Pfund Trüffeln werden nach dem Abschälen in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, mit Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Casserole gethan. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durch einander geschwungen und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Wachteln mit einem halben Schöpflöffel Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten werden sie aus der Presse gehoben, der Zwirn heraus gezogen, nach der Länge entzwei geschnitten, im Kranze laufend, einer bordirten Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und in ihrer Mitte das Ragout angerichtet.

Nro. 33.

Escalope von Wachteln mit Reis. (Escalope de Cailles au ris.)

Ungefähr fünfzehn Stück der schönsten Wachteln, werden nach dem reinen flammiren über die Brust aufgeschnitten, die Filets behutsam herabgelöst, die feinen Häutchen papierdünn losgeschnitten, zuparirt, mit Trüffeln bikarirt, in eine Schwung-Casserole in glarifirte Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und kalt gestellt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpft, mit Brühe übergossen, und weich gekocht. So auch ein halb Pfund Reis (wie er bei Nro. 1. erläutert) bereitet, nach dem völligen Auskochen wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern und Stückchen Butter aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Reis in einem drei Finger hohen und zwei Finger breiten Reife gedrückt, in eine Schüssel gestürzt, die Escalope leicht geschwungen, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, und die Tunke in ihrer Mitte angerichtet.

So auch die Escalope mit Ragout financiere,
von Trüffeln,
Krebsen,
Maulrachen, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 34.

Emince von Wachteln in Semmel-Crouestaden.

Ungefähr fünfzehn Stück Wachteln, werden nach dem reinen flammiren aufgebrochen, dressirt, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden die Brüstchen herab gelöst, und nudelförmig geschnitten, in eine Casserole gethan. und weggesetzt. Die Presse wird geseihet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Unter dieser Zeit werden ungefähr zehn bis zwölf drei Finger hohe, und so breite Crouestaden von Semmeln (wie in Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 17. erläutert) geschnitten, gebacken, nach dem backen ausgehöhlt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. So auch zehn gleiche Kalbsbrieße, werden nach mehrmaligem Abwässern blanschirt, gespickt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und bis zum Gebrauche weggestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brieße mit Glace überstrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten werden die Crouestaden im Kranze eines neben dem anderen in eine bordirte Schüssel gestellt, mit dem Emince angefüllt, auf ein jedes eine Brieß gelegt, abermal glacirt, mit Silber-Spießchen durchgestochen, und so aufgetischt.

Nro. 35.

Wachteln au Cratin.

Ungefähr zwölf Stück Wachteln, werden nach dem reinen flammiren über den Rückgrad aufgeschnitten, der Rückgrad herausgelöst, mit einem Cratin-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 9. erläutert) faschirt, zusammen genäht, dressirt, und bis ferner weggesetzt. Es muß so angetragen werden, daß

ungefähr ein Schöpflöffel dieser Fasche übrig bleibe, welche sodann mit einem Schöpflöffel voll stark eingekochter Tunke vermengt wird, und über ein Silber-Schüsselchen, welches in der Vertiefung, einer hiezugehörigen paßt, aufgestrichen, die Wachteln werden mit dem Steiß über die Fasche gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und mit zwei Bögen Papier überbunden. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedünstet, sodann die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, dem Saft einer Limonie und zwei Eßlöffel Madera Sec vermengt, an einem Ecke eines Windofens klar gekocht, sodann in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. Ungefähr achtzehn Stück Trüffeln werden wie Oliven zugeschnitten, und mit Stückchen Glace und Wein gekocht, so auch so viel Hahnen-Nirnchen in einer Presse gekocht werden.

Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Gericht in einem abgekühlten Ofen gebacken, beim Anrichten wird das Papier und die Speckplatten abgelöst, und das allenfalls sich vorfindende Fett ausgetunkt, mit der Tunke übergossen, mit den Trüffeln und Nirnchen eingetheilt, Korallen ähnlich rund herum bekränzt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 36.

Salmy von Krammetsvögeln. (Salmy de grives.)

Ungefähr fünfzehn derlei Vögel, werden nach dem reinen flammiren dressirt, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen werden die Brüstchen abgelöst, die Haut abgezogen, und auf die Seite gestellt. Die übrigen Gerippe werden gestossen, abermal in die Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, und ein Glas Wein aufgefüllt, und an einem Ecke eines Windofens klar gekocht. Nach dem Klarkochen wird die Tunke geseihet, mit einer gedünsteten Gänseleber, welche durch ein feines Sieb gestrichen, mit vier Eierdottern vermengt, bis fast zum Kochen aufgezogen und kalt gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen in einer Schüssel mit dem Salmy eingetheilt, hoch aufdressirt, und in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Beim Anrichten mit gebackenen Semmel-Croutons bekränzt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 37.

Gespickte Krammets-Brüstchen mit Reis.

Ungefähr von zwölf derlei Vögeln, werden nach dem reinen flammiren die Brüstchen herabgeschnitten, zierlich gespickt, in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und weggesetzt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpft, nach dem dämpfen wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, an einem Ecke eines Windofens klar gekocht, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einer Laison von vier Eierdottern aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. Unter dieser Zeit wird auch ein halb Pfund Reis (wie Nro. 1. erläutert) bereitet. So auch die dazu aufbewahrten Köpfchen in zerschlagenen Eiern getunkt, werden mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und in Schmalz gebacken. Kurz vor dem Anrichten werden die Brüstchen mit Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt. Der Reis in einem drei Finger hohen und zwei Finger breiten Reife gefüllt, und in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Brüstchen mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, die Tunke in ihre Mitte gegossen, die Brüstchen abermal glacirt, und so aufgetischt. (Die Köpfchen werden meistens nur an Ranft, wo sich die Vertiefung der Schüssel anfängt, mit den Semmel-Croutons eingetheilt, aufgeklebt.)

Nro. 38.

Escalope von Krammetsvögeln in Reis-Crouestade.

Vier und zwanzig solche Vögel, werden nach dem reinen flammiren, aufgebrochen, die Brüstchen behutsam herabgelöst, mit der Fläche eines Messers ein wenig auseinander gedrängt, die Häutchen papierdünn losgeschnitten, schön zuparirt, mit Trüffeln pikarirt, in eine Schwung-Casserole in glarifirten Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und kalt gestellt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpft, sodann die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach dem Abschälen in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, mit Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und mit der Tunke vermengt. So auch eine Reis-

Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, die Brüstchen auf einem starken Feuer gäh geschwungen, so zwar, daß wie der Saft sich häufig entkühlt, durch die Hitze eben so schnell wieder gedämpft werde, denn hat einmal derselbe überhand genommen, so daß die Brüstchen kochen, so ist der Zweck schon verfehlt; indem die Brüstchen zähe und trocken werden. Nach dem Schwingen, welches beiläufig nur zwei Minuten dauern muß, wird die Butter abgeseihet, und mit einem Schöpflöffel Tunke übergossen. Das Ragout wird sodann in die ausgehöhlte Crouestade angerichtet, und die Brüstchen im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt; sollten die Brüstchen in dem Kranze nicht alle aufdressirt werden können, so werden die Uebrigen in der Mitte aufgehäuft, und mit der Tunke übergossen. (Tab. VII. Fig. 17.)

Nro. 39.

Krammetsvögel als Entchen mit Pastettchen.

Ungefähr zwölf derlei Vögel, werden nach dem reinen flammiren auf dem Rückgrad aufgeschnitten, der Rückgrad herausgelöst, und mit einer Cratin-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 9. erläutert) faschirt, abermal zusammen genäht, die Köpfchen zurück gebunden, in eine Casserole gereihet, und in einer braunen Presse gedämpft. Zwölf drei Finger hohe Pastettchen, werden (wie jene in Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 11. erläutert) dressirt, und gebacken. So auch ein Pfund Trüffeln nach dem Abschälen in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, werden mit Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Die Presse von den Gerippe wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden die Entchen mit einem Schöpflöffel Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Anrichten werden die Pastettchen eines neben dem andern in eine bordirte Schüssel gestellt, das Ragout darin angerichtet, die Entchen aus der Presse gehoben, abgetrocknet, darauf gestellt, mit Silberspießchen durchgestochen, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 40.

Krammetsvögel als Cotletten mit Ragout-Montglas.
(Filets de grives en Cotlettes à la Montglas.)

Die Brüstchen werden den Vögeln abgelöst, ein wenig auseinander gepracht, in die Spitze eines jeden ein reines Beinchen zur Hälfte eingesteckt, welches sich durch das Beinchen zu einem Cotlette bildet; die Cotletten werden dann mit Salz bestäubt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und auf einer glarifirten Butter eine an die andere in ein Pláfont gereihet. Das Eingeweide wird auf einem reinen Schneitbrett, mit einigen Sardellen, einem Viertel Haipchen Zwiebel, etwas grüner Petersiele fein geschnitten, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, dem gehörigen Salz, acht Eierdottern vermengt, und durch ein Sieb gestrichen. Ein drei Finger hoher und zwei Finger breiter Reif, wird mit Butter ausgeschwungen, das Consome darein gefüllt, und weggestellt. Die Biegeln sammt den übrigen Bestandtheilen der Vögel, werden in eine Presse eingerichtet, mit zwei Schöpflöffel Brühe aufgegossen, und ausgekocht. — Zwei gedünstete Gänseleber werden in Würfeln geschnitten, in eine Sauce-Casserole gethan, so auch so viel gekochte Trüffeln und Champignons dazu gethan. Die Presse wird geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, ein halbes Glas Madera Sec, den Saft einer Limonie und etwas Zucker vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Reif in Dunst gestellt, und gekocht.

Beim Anrichten werden die Cotletten von beiden Seiten schön gebraten, der Reif in die Mitte einer bordirten Schüssel gestürzt, die Cotletten im Kranze laufend, darauf dressirt, und das Ragout in die Mitte angerichtet.

Nro. 41.

Filets von Repphühnern mit Orangen-Tunke.
(Filets de Perdrix au Sauce à l'Orange.)

Vier junge Repphühner, nachdem sie einige Tage abgelegen und flammirt sind, werden dressirt, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie in zierliche Stückchen geschnitten, und in eine reine Casserole gelegt. Die Presse wird geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft einer Orange, wie

auch einer Limonie, und etwas Zucker vermengt, zur Hälfte eingekocht, und darüber gepreßt. Die Schale von einer Orange wird in feinen Blättchen abgeschält, mit einem heißen Wasser abgebrüht, und unter die Tunke gemengt.

Beim Anrichten werden die Repphühner in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und die Tunke darüber angerichtet.

Nro. 42.

Filets von Repphühnern mit Ragout von Trüffeln. (Filets de Perdrix aux Truffes.)

Die Repphühner werden wie die vorhergehenden dressirt, gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden selbe in zierliche Stückchen zerschnitten, in eine Casserole gethan, mit den Speckplatten abermal belegt, und warm gestellt. Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschält, in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Casserole gethan. Die Presse der Repphühner wird gesceihet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft einer Limonie, etwas Zucker, und zwei Eßlöffel Madera Sec vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, sodann unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Repphühner in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und die Trüffel darüber angerichtet.

Nro. 43.

Salmy von Repphühnern.

Die wie mit Orangen erläuterten Repphühner, werden in zierliche Stückchen zerschnitten, und in eine Casserole gelegt, die Abschnitzeln fein gestossen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, einem Glas starken Wein, mit dem Saft einer Limonie verdünnt, zur Hälfte eingekocht, und in eine Casserole gepreßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Repphühner mit einer fetten Brühe übergossen, und in die Baimarie gestellt, so auch die Tunke.

Beim Anrichten werden die Repphühner in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, und die in gutem Geschmack versetzte Tunke darüber angerichtet.

Nro. 44.

Repphähner mit purée von Linsen. (Perdix au purée de Lentilles.)

Vier Repphühner, nachdem sie gebraten und kalt geworden, werden in zierliche Stückchen geschnitten, in eine Casserole gethan, mit etwas Glace übergossen, und warm gestellt. Die Gerippe (Grubion) werden sodann leicht gestossen, und in einer Presse ausgekocht. Ein viertel Maß gekochte Linsen werden mit einem Stück Butter, in welcher ein Haipel spanischer Zwiebel geröstet, vermengt, und durch ein Sieb gestrichen. Die Presse wird sodann geseihet, abgefettet, bis zur Hälfte eingekocht; und unter dem purée gemengt.

Beim Anrichten werden die Repphühner auf einer bordirten Schüssel aufdressirt, und das in gutem Geschmack versetzte purée darüber angerichtet.

Nro. 45.

Repphühner mit Ragout-Godard.

Die zum dämpfen dressirten Repphühner werden über die Brüstchen fein gespickt, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einer Presse genäßt, mit oben angebrachter Gluth gedämpft, und öfters glacirt.

Das folgende Ragout:

Zwölf Schalotten werden mit zwei Schöpflöffel starkem Wein, und ein Löffel voll Madera Sec aufgekocht, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und an einer Ecke eines Windofens gekocht, um die aufsteigende Unreinigkeit beim kleinsten Aufwurf abnehmen zu können. Die Tunke, nachdem sie schon rein gekocht ist, wird auf ein starkes Feuer gestellt, unter einem immerwährenden Rühren bis zur Hälfte eingekocht, und in eine Sauce-Casserole gepreßt. In die Sauce kommen zwei Schöpflöffel Champignons, zwei Löffel wie Nuß große geschnittene Kalbsbrieße, zwei Schöpflöffel Hahnenkämme, und zwei Schöpflöffel ausgelöste Krebsschweifchen. Es wird leicht durcheinander geschwungen, allenfalls mit Limonie und Salz gehoben, und so über die in einer bordirten Schüssel aufdressirten Brüstchen angerichtet.

Nro. 46.

Purée von Repphühnern in Reis-Crouestade.

Vier gebratene Repphühner, werden nach dem Auskühlen von der Haut gelöst, das Fleisch fein geschnitten, gestossen, und in eine Casserole gethan. Zwei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem Glas Wein, und den Saft einer Limonie zur Hälfte eingekocht, das purée darunter gemengt, durchaus heiß gemacht, und durch ein feines Sieb gestrichen. Acht schöne und gleiche Brieße werden blanschirt, und zierlich gespickt, so auch acht Eier broschirt, und in ein lauwarmes Wasser gelegt. Von einem Pfund Reis in Obers gekocht, wird eine Crouestade, (wie schon die Crouestaden in Abschnitt von den Entréen Nro. 15. erläutert) dressirt, und gebacken. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brieße mit einer Madera vermengten Glace öfters glacirt. Die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das in gutem Geschmack versetzte purée darin angerichtet, und von den Kalbsbrießen und Eiern ein zierlicher Kranz darauf dressirt.

Nro. 47.

Sautée von Repphühnern in Brot-Crouestade.

Zu diesem Gerichte werden die wohlgewachsenen, aber ja nicht über ein Jahr alten Repphühner verwendet. Nach dem reinen Abfedern und flammiren werden sie rückwärts des Halses aufgeschnitten, der Kropf heraus genommen, die Haut dann über die Brust abgezogen, und diese möglichst groß und glatt von dem Gerippe abgelöst, das feine Häutchen abgeschnitten, mit Trüffeln belegt, auf eine glarifirte Butter in eine Schwung-Casserole, eines neben dem andern gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und auf die Seite gestellt. Die Biegeln sammt den Gerippen werden in einer braunen Presse gedämpft, mit zwei Schöpflöffel Brühe angefüllt und gekocht. — Von einem vier bis fünf Tage altgebackenem weißen Laib Brod, wird die Kruste von dem Laibe aus dem Groben geschnitten, dann immer mehr und mehr geklättet, und mittelst eines scharfen feinen Messers eine beliebige Zeichnung hinein geprägt. — Oben über der Oberfläche der Kruste, wird ein Daumenbreit vom Rande zwei Finger tief rund herum eingeschnitten, und die Kruste nun in einer Casserole in vielen heißen Schmalz gelblicht gebacken, aus dem Schmalze über eine Serviette gestellt, damit man das Fett abtrocknen kann, jetzt wird des gemachten Einschnittes, das Ganze leicht und schön ausgehöhlt, und die

Kruste in die Mitte einer bordirten Schüssel gestellt. Ein Pfund Trüffeln werden geschält, in Blättchen geschnitten, in Butter geschwungen, und in eine Casserole gethan. Die Presse wird geseihet, abgefettet, und mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, einem halben Glas Madera, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Sautée über einem gähen Feuer geschwungen, das Ragout in die Crouestade angerichtet, und so die Sautée mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, im Kranze laufend, darauf dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. VII. Fig. 14.)

Nro. 48.

Repphühner à la Tartare.

Die in einer Presse gedämpften Repphühner, werden nachdem sie in der Presse ausgekühlt, in zierliche Stückchen geschnitten, mit Salz leicht besprengt, und in einer reinen Schale mit Gewürz, einigen Lorbeerblättern, Zwiebeln, grüner Petersiele, und dem Saft zweier Limonien unter öfterem Aufbeuteln gesäuert. Kurz vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und auf einem Roste schnell gebraten, auf einer Schüssel aufdressirt, und eine kalte Kräuter-Tunke besonders beigesetzt. (Abschnitt von Relevée Nro. 10. erläutert.)

Nro. 49.

Blanquette von Haselhühnern mit Reis.

Zwei Haselhühner, werden nach dem reinen flammiren, dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt; nach dem völligen Auskühlen werden selbe zu einem Blanquette geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethan. So auch zweien die Haut von der Brust herab gezogen, die Filets behutsam herab gelöst, die Häutchen papierdünn losgeschnitten, gespickt, nach der Länge in zwei Theile geschnitten, und über gelbe Rüben, welche mit feinen Speckplättchen belegt sind, gebogen; mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt. Die Presse der Haselhühner wird geseihet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé unter einem immerwährenden Rühren dicklicht eingekocht, darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt. Unter dieser Zeit wird ein halb Pfund Reis nach mehrmaligem Waschen, mit vier Loth Butter und Brühe (wie bei den Poularden Nro. 1.

erläutert) bereitet. So auch acht Schillnocken mit Trüffeln zierlich bikarirt, werden in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt. Kurz vor dem Anrichten werden die gespickten Brüstchen mit einer Madera vermengten Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt; die Schillnocken mit Brühe übergossen, und gekocht.

Beim Anrichten wird der Reis in einem drei Finger hohen und zwei Finger breiten Reife gedrückt, in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Blanquette darin angerichtet, die Schillnocken im Kranze laufend, darauf dressirt, die Brüstchen darüber gelegt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 50.

Escalope von Haselhühnern mit Ragout von Schildkröten.
(Escalope de gelinottes en Torlue.)

Vier mürbe gelegene Haselhühner werden nach dem reinen Abfedern flammirt, die Haut von der Brust abgezogen, die Filets abgelöst, die feinen Häutchen weggeschnitten, in der quer in Finger dicke Schnitzen geschnitten, mit der Fläche eines starken Messers ein wenig auseinander gedrängt, rund zugeschnitten, in eine Schwung-Casserole in clarifirtem Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt. Die Biegeln werden abermal zurück gedrängt, dressirt, und in einer braunen Presse gedämpft. Vier gedünstete Gänseleber werden mit vier Eßlöffel Fines-Herbes gestossen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, Salz, und acht Eierdottern vermengt, durch ein Sieb gestrichen, in einem drei Finger hohen und zwei Finger breitem Reife, welcher mit Butter ausgeschwungen ist, gefüllt, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Zweien Schildkröten werden die Füße abgehauen, so lange gekocht, bis sich die grüne Haut los machen läßt, sodann werden sie aus den Schildern gelöst, die Haut und Schmutz davon gereinigt, in zierliche Stücke zerschnitten, und in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Gewürz bestreuet, mit einem Schöpflöffel Brühe begossen, und weich gedämpft. So auch vier Kalbsohren halb gekocht, werden sodann in eine angemessene Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe begossen, und weich gedämpft. Die Presse der Haselhühner wird geseihet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft zweier Limonien, etwas Zucker, und ein halbes Glas Madera Sec vermengt, nach dem Klarkochen unter einem immerwäh-

renden Röhren zur Hälfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. Ein Pfund Trüffeln werden nach dem mehrmaligen Waschen geschält, in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit einem Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, mit der Tunke vermengt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Acht Kalbsbrieße werden nach mehrmaligen Abwässern gespickt, in eine Casserole gereihet, und weggesetzt. So auch acht große Hahnenkämme nach mehrmaligen Abwässern, in einer Presse gekocht werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Reif in Dunst gestellt, und gekocht, die Brieße glacirt, in Ofen gestellt, und selbes öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Kalbsohren und Schildkröten darein gerichtet, die Escalope gäh geschwungen, im Kranze laufend darauf dressirt, sodann werden die Brieße und Hahnenkämme an acht Silberspießchen gefaßt, und in den Reif gesteckt, die Trüffeln darüber angerichtet, und so aufgetischt.

Nro. 51.

Haselhühner mit Ragout-Godard.

Vier Hühner werden, nachdem selbe gehörig mürbe gelegen, flammirt, dressirt, über die Brust zierlich gespickt, in eine Casserole gelegt, ferner so vollendet, wie es die Repphühner Nro. 45. erklären.

So auch die Haselhühner mit Orangen-Tunke,
Trüffeln-Tunke,
Ragout von Krebsen,
Maulrachen, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 52.

Filets von Fasanen mit Ragout von Champignons in Vols-au-vent.

Zwei Fasanen werden nach dem mürbe liegen abgefedert, dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden selbe in zierliche Stückchen zerschnitten, die Haut abgezogen, in eine Casserole gelegt, mit den Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. Zwanzig schöne und gleiche Champignons werden nach mehrmaligem Waschen tournirt, in Butter passirt, und weggestellt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einer

Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. — Ein dreimal gewalkter Butterteig, wird ungefähr zwei Finger dick ausgewalkt, davon ein Teller großes rundes Blatt geschnitten zwei Finger breit neben dem Rand eingeschnitten, mit Eiern bestrichen, und in einem mittelheißen Ofen gebacken; nach dem Backen wird das Blatt so, wie es eingeschnitten ist, herabgenommen, und der naße Teig inwendig herausgelößt.

Beim Anrichten wird die Vols-au-vent in eine bordirte Schüssel gestellt, die Fasanen darein gerichtet, die Champignons auf ein Sieb geseihet, mit Tunke vermengt, leicht durcheinander geschwungen, und darüber angerichtet.

Nro. 53.

Filets von Fasanen mit Ragout von Trüffeln.

Zwei Fasanen werden den vorhergehenden gleich bereitet. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, am Ende mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie vermengt, bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. — Ein halb Pfund Trüffeln werden nach dem Abschälen in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit einem Stückchen Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und unter die Tunke gemengt.

Beim Anrichten werden die Fasanen in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und das Ragout darüber angerichtet.

Nro. 54.

Filets von Fasanen mit Ragout von Krebsen.

Zwei Fasanen werden wie die vorhergehenden bereitet. Von dreißig Krebsen werden die Schweifchen ausgelößt, zugeschnitten, und in eine Casserole gethan. Die Hälfte der Schalen werden mit acht Loth Butter gestossen, sodann geröstet und durchgepreßt. Die Presse wird geseihet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einer Laison, welche mit der Hälfte der Krebsbutter vermengt ist, aufgezogen, auf die Schweifchen gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Fasanen in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und das Ragout darüber angerichtet.

So auch die Fasanen mit Ragout-Godard, Chambort, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 55.

Fasanen mit Sauerkraut. (Faisans à la Sucrout.)

Drei Fasanen werden nach dem reinen flammiren, dressirt, gesalzen, in dicke Speckplatten eingewickelt, unter einem öfteren Begießen gebraten, und kalt gestellt. Das Fett sammt dem befindenden Saft wird geseihet, mit etwelchen Tropfen gebrannten Zucker vermengt, und in eine Casserole gethan. Vier bis fünf Hände voll gesäuertes Kraut wird darauf gelegt, und unter einem öfteren Aufrühren in gleicher brauner Farbe gedünstet. Nach dem völligen Auskühlen werden die Fasanen in zierliche Stückchen zerschnitten, in eine Casserole gelegt, mit den Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. Die Abfälle und Gerippe werden in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel brauner Brühe und einem Glas Bordeaux aufgefüllt, eine Stunde kochen gelassen, sodann geseihet, das Fett abgenommen, bis fast zum spinnen dick eingekocht, in eine kleine Casserole gegossen, und warm gestellt. Nach dem völligen Braundünsten wird das Kraut mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, zwei Eßlöffel gestossenen Zucker vermengt, und langsam so lang gekocht, bis sich die Tunke gänzlich verkocht.

Beim Anrichten werden die Fasanen im Kranze laufend, einer bordirten Schüssel aufdressirt, das Kraut in ihrer Mitte aufgehäuft, angerichtet, mit dem (Foon) übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 56.

Blanquette von Fasanen als Gehäck. (Blanquette de Faisans à la Reine.)

Von drei abgefederten und flammirten Fasanen, werden zweien davon die Brüstchen behutsam abgelöst, die Filets mignons herausgenommen, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Von den Brüstchen wird die feine Haut papierdünn losgeschnitten, schön zuparirt, und zierlich gespickt. Nach dem Spicken werden sie in der Länge entzwei geschnitten, dann über eierdicke Rollen von rund geschnittenen gelben Rüben, welche mit dünnen Blättchen Speck belegt sind, eine an die andere überbogen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum ferneren Gebrauch weggestellt. Die Biegel werden abermal zurück gedrängt, dressirt, so auch der dritte Fasan in einer

Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird das reine Fleisch herabgelöst, zu einem Blanquette zusammen geschnitten, in eine Casserole gethan, und weggesetzt. Die Presse wird sodann geseihet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé vermengt, unter einem immerwährenden Rühren zur Hälfte eingekocht, über die Blanquette gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Unter dieser Zeit wird von einer Schill-Fasche, in der Vertiefung einer runden Schüssel ein Finger hoher Reif dressirt, die Schüssel mit Spagat überbunden, und im Dunst gekocht. So auch acht Eier fünf Minuten gekocht, geschält, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen mit einer Madera Sec vermengten Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten werden die Eier aus dem Wasser gehoben, abgetrocknet, und eines neben dem andern außer dem Reife gelegt; die Brüstchen darüber dressirt, die Blanquette in ihrer Mitte angerichtet, die Filets mignons, welche mit Trüffeln eingelegt sind, werden einen Augenblick geschwungen, und mit ausgelösten Krebsschweifchen eingetheilt, im Kranze darauf dressirt. (Tab. V. Fig. 2.)

Nro. 57.

Sautée von Fasanen in Brot-Crouestade.

Von vier Fasanen wird die Haut nach dem reinen flammiren von der Brust herabgezogen, die Brüstchen behutsam abgelöst, und die feinen Häutchen papierdünn losgeschnitten. Die Brüstchen werden sodann nach der Länge entzwei geschnitten, die Hälfte mit feinem Speck gespickt, dann die andern mit Trüffeln zierlich bikarirt, jedes für sich in eine Schwung-Casserole gereihet, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Die Biegel werden zurück gedrängt, dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Nach dem völligen Auskühlen werden aus den Biegeln die Beine ausgelöst, die Haut abgezogen, in gleiche und schöne Stücke geschnitten, und in eine Casserole gethan. Die Presse wird sodann geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, dem Saft einer Limonie, und zwei Eßlöffel Madera Sec vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, so die Hälfte auf die Trüffeln gepreßt, die andere auf die Biegeln, leicht durch-

einander geschwungen, und warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die gespickten Brüstchen mit Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, und die Biegel darin angerichtet, die bikarirten Brüstchen einem Augenblick von beiden Seiten geschwungen, und im Kranze laufend, mit den gespickten eingetheilt, darauf dressirt, die Trüffeln in ihrer Mitte angerichtet, und so aufgetischt. (Tab. VII. Fig. 15.)

Nro. 58.

Grenade von Fasanen mit purée von Champignons.

(Grenade de Faisans aux purée de Champignons.)

Die Brüstchen werden wie die vorhergehenden abgelöst, die Haut losgeschnitten, gespickt, sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und weggesetzt. Die Biegeln werden abgelöst, und zu einem anderen Gebrauche aufbewahrt. Die Gerippe zusammen gehauen, und in einer Presse gekocht. Nach Verlauf einer Stunde wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, und mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt. Ungefähr zwanzig Champignons werden nach mehrmaligem Waschen geschält, fein geschnitten, durch ein Tuch das Wasser, dessen sie viel haben, heraus gepreßt, dann mit der Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einer Laison von vier Eierdottern und einem Stückchen Butter bis fast zum Kochen aufgezogen, durch ein feines Sieb gestrichen, und warm gestellt. — Kurz vor dem Anrichten werden die Brüstchen mit Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird das purée in eine bordirte Schüssel gegossen, die Brüstchen im Kranze laufend mit gekochter Pöckelzunge, welche den Brüstchen ähnlich geschnitten, in Glace geschwungen, eingetheilt, darauf dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

So auch die Grenade mit Ragout-Godard,
Pompadour,
Montglas,
von Trüffeln,
Krebsen, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 59.

Lamms-Cotletten mit grünen Erbsen.
(Cotlettes d' Agneau au petits Pois verts.)

Von einem schönen Rücken (Carée) werden vom Nieren an die zwei nur mit einem, die übrigen mit zwei und drei Beinchen geschnitten. Man muß sehr darauf sehen, daß sie gleich groß, und die Beinchen gleich lang abgehauen werden, sodann mit Salz bestäubt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und so in eine Schwung-Casserole, eine an die andere in glarifirtem Butter gereihet. — Eine Maß grüner und feiner Erbsen werden blanschirt, abgeseihet, und mit einem Stück Butter, unter welchem ein halber Löffel Mehl, fein geschnittener Petersilie, und eine Handvoll Zucker vermengt ist, dazu gethan.

Beim Anrichten werden die Cotletten zwei Minuten lang geschwungen, und in einer bordirten Schüssel aufdressirt; die Erbsen werden durchaus heiß gemacht, und in der Mitte der Cotletten angerichtet; die Cotletten werden sodann glacirt, an ein jedes Beinchen ein papiot gesteckt, und so aufgetischt.

Nro. 60.

Lamms-Cotletten mit grünen Erbsen.
(Cotlettes d' Agneau au Haricots verts.)

Die Cotletten werden den vorhergehenden gleich bereitet, nur anstatt der Erbsen, grüne Fisolen nudelartig geschnitten, und blanschirt werden.

Beim Anrichten werden sie in einer Schwung-Casserole, mit Butter und Glace heiß gemacht, und in der Mitte der Cotletten angerichtet.

So auch die Cotletten mit gemischten Hosche-pot,
purée von Sauerampfer,
Spinat,
Spargelköpfchen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 61.

Lamms-Cotletten à la saint Ménechould.

Die zum Schwingen bereiteten Rippchen, werden in acht Loth zerlassenen und mit drei Eierdottern verrührten Butter getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole gelegt, beim An-

richten auf einem starken Feuer bis zur braunen Farbe an beiden Seiten gebraten, in einer bordirten Schüssel im Kranze laufend, aufgerichtet, mit einer Glace, welche mit ein Löffel Espagnole, dem Saft einer Limonie, und etwelche Tropfen Madera vermengt ist, darunter gegossen, und so aufgetischt.

So auch die Cotletten mit Ragout von Champignons,
Trüffeln,
Krebsen, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 62.

Lämmerne Brüstchen mit einem Epigramm.

Die Brüstchen werden nach einigen Abwässern in einer weißen Presse gekocht, dann auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kalt gestellt. Dann auf zwei Beinchen breite Stücke geschnitten. Die Rippen werden an ihren äußersten Spitzen, von wo sich das Fleisch während des Kochens zurückgezogen hat, bis auf zwei messerrücken Breite abgehauen, das ganze Stückchen rein zugeschnitten, mit Salz bestäubt, dann in acht Loth zerlassenen mit vier Eierdottern vermengten Butter getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und in eine stark mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie lichtbraun über einen starken Windofen geröstet, und rund umlaufend im Kranze angerichtet. In ihre Mitte kommt das folgende Epigramm: Von zwei gebratenen Lamms-Schlegeln, wird das reinste Fleisch auf fingerdicke und lange Würstchen, und diese wieder über den Faden auf dünne Blättchen geschnitten, in eine legirte Tunke gethan, mit Salz und Limonie gehoben, leicht durcheinander geschwungen, und in die Mitte der Brüstchen angerichtet.

Nro. 63.

Lämmerne Brüstchen à la saint Ménechould.

Die Brüstchen werden wie die vorhergehenden in einer Presse weich gekocht, eine Zeitlang in ihrem Sude ausgekühlt; dann durch ein behutsames Umdrehen und Herausziehen der Rippchen, und Abnehmen des daran befindlichen Stückchens Brustbein, zu einer jeden Zerschneidung tauglich gemacht, dann werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kalt gestellt, dann rein zugeschnitten, mit Salz bestäubt, mit acht Loth zerlassenen in drei Eierdottern verrührtem Butter bestrichen, mit fein geriebenen

Semmeln aufgelegt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf einen starken Windofen gestellt. Nachdem sie bräunlich von beiden Seiten geröstet, werden sie in einer bordirten Schüssel im Kranze laufend ausdressirt, und in ihrer Mitte eine mit Glace vermengte Tunke gegossen.

Nro. 64.

Lämmerne Brüstchen à la Cardinale.

Zweien Lammsbrüstchen werden die Beine herausgezogen, die Brüstchen werden aufgelöst, aus einander getheilt, mit einer Fasche überstrichen, und zu einer Rolat zusammengebunden. Die Rolat wird sodann in Speckplatten eingewickelt, in einer Presse gekocht, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen stehen gelassen, dann rein zuparirt, in Fingerdicken Blättchen aufgeschnitten und mit einer Bechamellé, die mit etwelchen Eierdottern gebunden, überstrichen, mit Trüffeln bikarirt, und in einer Schwung-Casserole gereihet. Kurz vor dem Anrichten werden die Brüstchen in einem mittelheißen Ofen gestellt, öfters glacirt, und so im Kranze auflaufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, einer bordirten Schüssel aufdressirt, in die Mitte eine Paradiesäpfel-Tunke gegossen, und so aufgetischt.

So auch die Brüstchen mit Ragout von Champignons,
Krebsen,
Trüffeln,
Maulrachen,
mit purée von Champignons,
und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 65.

Lamms-Schlegeln mit Ragout-Godard.

Zwei Lammsschlegeln werden, nachdem sie einige Tage abgelegen, zu parirt, die innern Beinchen herausgelöst, die Häutchen losgeschnitten, und zierlich gespickt. Nach dem Spicken werden sie in eine Casserole gerichtet, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche an einem kalten Ort gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie mit einem Schöpflöffel Brühe übergossen, genau bedeckt, und langsam gedämpft. Kurz vor dem Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, und schön bräunlich glacirt. Beim Anrichten werden sie zierlich aufgeschnitten, abermals zusammen gestellt, in eine bordirte Schüssel gelegt, und das Ragout (wie es Nro. 45. erläutert) darüber angerichtet.

Nro. 66.

Lamms-Schlegeln mit Ragout-Chambort.

Die Schlegeln werden wie die vorhergehenden erklären, bereitet, so auch das Ragout, nur daß hiezu ein Schöpflöffel Tunke mehr kommt, und sie auch an der Substanz mehr gehoben wird, als die vorhergehende. Zu den Ragout kommen auch zwei Schöpflöffel in Butter passirte Trüffeln, acht Kapaunennocken, acht fein gespickte Kalbsbriese, und acht in Wein gekochte große Krebsen. Kurz vor dem Anrichten werden die Schlegeln in eine bordirte Schüssel gelegt, mit den Krebsen, Kapaunennocken, Kalbsbriesen bekränzt, und das übrige Ragout darunter angerichtet.

Nro. 67.

Lamms-Schlegeln mit Gemüßen.

Die Schlegeln werden (wie die Schepsenschlegeln in Abschnitt von den gross piec Nro. 27. erläutern) bereitet, und eine pikante Trüffeltunke besonders beigesetzt.

Nro. 68.

Lamms-Schlegeln mit Ragout von Krebsen.

Die Schlegeln werden ausgelöst, die Haut losgeschnitten, gespickt, und in einer angemessenen Casserole gedämpft. Von vierzig Krebsen werden die Schweifchen ausgelöst, und in eine Casserole gethan. Die Schalen werden mit acht Loth Butter gestossen, und ausgekocht. Drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit einem Schöpflöffel Hühner-Consome vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, welche mit der Krebsbutter vermengt ist, aufgezogen, und so auf die Schweifchen gepreßt. Beim Anrichten wird das Ragout in einer bordirten Schüssel angerichtet, und die Schlegeln darauf dressirt.

So auch die Schlegeln mit Ragout von Trüffeln,
Maulrachen,
allen möglichen purèeu,
gerührten Eiern u. s. w.
gegeben.

Nro. 69.

Kalbsbrust mit Ragout von Champignons.

Einer schönen Kalbsbrust werden die Rippen durch ein geschicktes Losschneiden herausgezogen, die Brust wird sodann

mehrmal in ein lauwarmes Wasser gewässert, dann einen Augenblick blanchirt, und in ein kaltes Wasser gelegt. Nach dem Auskühlen wird sie abgetrocknet, rein zugeschnitten, in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Kalbsfleisch, Schneidschincken, spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersielwurzeln, einigen Lorbeerblättern, etwas Neugewürz, Gewürznelken, und Pfeffer belegt, dann mit einen Schöpflöffel Brühe, und ein Glas weißen Wein begossen, mit Speckplatten zugedeckt, gedämpft, und nach dem Dämpfen kalt gestellt. Nachdem die Brust bald ausgekühlt ist, wird sie mit etwas Flachem beschwert, dann in fingerdicke Blättchen geschnitten, schön zuparirt, und in einem Platont, in einer zerlassenen Glace eines neben den andern gereihet, mit Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Vier und zwanzig Champignons werden tournirt, mit Butter und dem Saft einer Limonie passirt, die Presse von der Brust wird geseihet, das Fett abgenommen mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht am Ende mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer halben Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, über die Champignons gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Beim Anrichten wird der Tentron heiß gemacht, im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, einer bordirten Schüssel aufdressirt, und in ihrer Mitte das Ragout angerichtet.

Nro. 70.

Kalbs-Tentron mit Spargelerbsen.
(Tenfron de veau aux poinfs d' Asperges.)

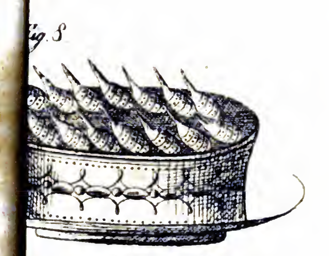
Die Brust wird den vorhergehenden gleich bereitet, die Spargelköpfchen werden im Salzwasser gekocht, abgeseihet, in eine Casserole gethan, die legirte Tunke darüber gepreßt, leicht durch einander geschwungen, und warm gestellt. Beim Anrichten wird der Tentron einer bordirten Schüssel im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 71.

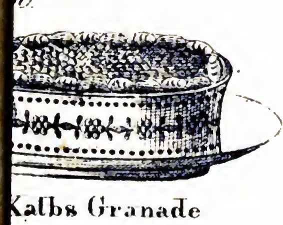
Kalbs-Rolat mit Sauce à la Robert.

Die Brust wird wie die vorhergehenden ausgelöst, das Schlußbein wird von den Knoppeln herab geschnitten; die Brust ihrer Länge nach von einander gespalten, so daß die zwei Hälften am äußersten Ende von Knoppeln zusammenhaltend eine große viereckige Platte bilden, die dann mit feinem Salze bestäubt,

Tab. 6



tten von Hühner Bügeln.



Kalbs Granade



a la Saint Menechould

mit einer Hühner-Fasche fingerdick bestrichen, und mit durcheinander gemengten Speck, Schneitschinken und Trüffeln, welche halbfingerlang und so dick geschnitten, belegt, nun das Ganze zusammen gerollt, so, daß die Brust eine dicke Rolle bildet. Sie wird dann mit Speckplatten überlegt, mit Spagat überbunden, und die gegebene Form während des Kochens genau zubehalten. Diese Rolle wird in eine länge Casserole gelegt, mit einigen Schnitzchen Kalbfleisch, Schneitschinke, zwei Spanischen Zwiebeln, zwei gelben Rüben, zwei Lorbeerblättern, etwelchen Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, einem Kopf Selerie und zwei Wurzeln Petersilie belegt, mit zwei Schöpflöffel fetter Brühe begossen, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und zwei Stunden gedämpft. Das Ganze wird sodann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Auskühlen gepreßt, nach dem Pressen rein zugeschnitten, in Finger dicke Blättchen geschnitten, in zerlassene Glace in eine Schwung-Casserole gelegt, bedeckt, und weggesetzt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, zum Spinnen dick eingekocht, und der Tunke (wie bei den Poularden erläutert) beigemischt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in Ofen gestellt, öfters glacirt, in einer bordirten Schüssel im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und die Tunke in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 72.

Kalbs-Tentron mit Ragout von Krebsen.

Die Brust wird der vorhergehenden gleich ausgelöst, nach einigen Abwässern blanchirt, in einer Presse gedämpft, nach dem Dämpfen beschwert, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Brust in die Quer in fingerdicke Scheiben geschnitten, zierlich zuparirt, mit einer Hühner-Fasche überstrichen, mit Trüffeln bikarirt, in eine zerlassene Glace in eine Schwung-Casserole gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und kalt gestellt. Ungefähr von vierzig gekochten Krebsen werden die Schweifchen ausgelöst, zugeschnitten, und in eine Casserole gethan. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, und der Tunke, (wie welche bei den Poularden erläutert) beigemengt, auf die Krebsen gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Beim Anrichten wird der Tentron in Ofen gestellt, heiß gemacht, und öfters glacirt, sodann im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet. (Tab. V. Fig. 5.)

Nro. 73.

Kalbs-Tentron à la Marechal.

Die vorhergehende in der Presse gekochte Kalbsbrust, wird nachdem sie kalt, und gepreßt, in dreyfingerbreiten und fingerdicken Blättchen geschnitten, mit einer Auflegtunke überstrichen, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, dann eine an die andere auf dem Rost gereihet, und an beiden Seiten schnell gebraten. Sie werden rund laufend zierlich in einer bordirten Schüssel angerichtet, und in ihrer Mitte eine Trüffeltunke gegossen.

So auch der Kalbs-Tentron mit Paradiesäpfeltunke,
gemischten Gemüßen,
grünen Erbsen, u. s. w.

Alle werden den vorhergehenden gleich am Roste gebraten, und mit dem Bezeichneten angerichtet.

Nro. 74.

Kalbs-Tentron mit Bechamellé und Ragout von Trüffeln.

Die vorhergehende in der Presse gekochte Kalbsbrust, wird nach dem sie kalt geworden, gepreßt, in dreyfingerbreiten und fingerdicken Schnitten schief geschnitten, zuparirt, sodann mit einer legirten Bechamellé überstrichen, und mit gekochter Pöckelzunge bikarirt, die Schnitten werden in eine Schwung-Casserole in zerlassener Glace gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Ein Pfund geschälter Trüffeln werden in Blättchen geschnitten, mit Butter geschwungen, abgetrocknet, und in eine Casserole gethan. So auch eine Teig-Crouestade dressirt, mit trockenen Erbsen gefüllt, und gebacken wird. Die Presse von dem Tentron wird geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Kochen aufgezogen, und über die Trüffeln gepreßt. Kurz vor dem Anrichten wird der Tentron in Ofen gestellt, das Papier abgenommen, glacirt, die Crouestade wird in eine bordirte Schüssel gestellt, das Ragout darin angerichtet, und der Tentron im Kranze laufend darauf dressirt. (Tab. VI. Fig. 7.)

Nro. 75.

Kalbs-Cotletten mit Zwiebel-purée.
(Cutelettes de veau à la subis.)

Wenn die Brust einen fingerbreit vom Rückgrad und von Nieren bis zum Hals abgehauen wird, so entsteht das sogenannte Kalbsrückel, und dieß sind die Cotletten. Eine jede Rippe von einem starken Kalb giebt eine Cotlette, die Cotletten sind indessen unter einander nicht zu verwechseln, denn nur die ersten drei von den Nieren angefangen, sind die schönen; die folgenden drei sind schon mit einem faserigen Häutchen durchgewebt. Die folgenden vier bestehen aus zottigem Fleische, müssen gehackt werden, und können nur an einem Nebentische aufgetischt werden. Man stellet das Rückel mit den Rippen in die Höhe und dem dickeren Fleische gegen sich, um während des Schneidens leicht absehen zu können, das kein Cotlette stärker wird als die andern; je schwächer die Kälber sind, desto mehr Rippen müssen auf eine Cotlette genommen werden, dann wird eine jede Cotlette von den Rückgrad gehauen, nun das Stückchen Rückgrad vom Fleische bis an die Rippe abgelöst, und wieder abgehauen. Eine jede Rippe wird dann wieder in die Hand genommen, und die dichtnervige Haut, die von dem dicken Fleische bis an den Rücken geht, abgelöst; das Cotletten-Beinchen gehörig abgehauen, rein abgeschaben, und das Cotlett mit einem starken Messer Finger dünn auseinander gedrängt, zu der gehörigen Form zugeschnitten, und sodann in einer weißen Schaale mit etwelchen Körnern Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Lorbeerblättern, gezupften Petersilie marinirt. Vier Haipchen spanischer Zwiebeln werden in feine Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, sodann mit einem Stückchen Butter weich gedämpft. Die Zwiebeln werden dann mit zwei Schöpflöffel Bechamellé vermengt, verkocht, und durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und etwas Zucker am Geschmacke gehoben, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Von den Cotletten wird das Marionat abgeklaubt, die Cotletten mit Salz besprengt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole eines neben dem andern gereihet.

Beim Anrichten werden die Cotletten an beiden Seiten geröstet, das purée in eine bordirte Schüssel gegossen, und im Kranze laufend darauf dressirt.

So auch die Cotletten mit grünen Erbsen,
grünen Fisolen,
Spinat,
purée von Sauerampfer, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 76.

Kalbs-Cotletten mit Kräutertunke.
(Coteletes de veau au Sauce Ravigote.)

Ungefähr sechzehn Cotletten, werden mit fingerdicken Trüffeln, so viel gekochter Pöckelzunge, soviel Speckschnitzchen in feiner Fines-herbes gewalzt, ungefähr Daumbreit auseinander, damit durchgezogen, sodann mit feinem Salze bestäubt, in eine Schwung-Casserole in Butter gereihet, und zwei Minuten geschwungen, die Cotletten werden sodann mit etwas Flachem beschwert, nach dem Auskühlen zierlich zugeschnitten, und abermal in eine Schwung-Casserole in einer Glace gereihet. Eine Hand voll gezupfte Bertramsblätter, eben soviel Körbelkraut, werden einen Augenblick blanschirt, fein zusammengeschnitten, und in eine Casserole gethan, drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit einem Schöpflöffel Hühner-Consome vermengt, zur Hälfte eingekocht, und sodann mit einer Laison von vier Eierdottern, dem Saft einer Limonie aufgezogen, und darüber gepreßt. Beim Anrichten werden die Cotletten durchaus heiß gemacht, die Tunke in eine bordirte Schüssel gegossen, und die Cotletten im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt.

So auch die Cotletten mit Ragout von Trüffeln,
Krebsen,
Montglas,
Godard, u. s. w.
gegeben.

Nro. 77.

Kalbs-Cotletten mit blanquette von Hühnchen. (Cotlettes de veau au blanquette de Volaile.)

Ungefähr sechszehn schöne Cotletten, werden nachdem sie eine Zeit marinirt, gesalzen, und in einer Schwung-Casserole mit Butter geschwungen, mit etwas Flachem beschwert, nach dem Auskühlen zierlich zugeschnitten, und abermal in eine Schwung-Casserole in zerlassener Glace gereihet. Vier Hühnchen werden nach dem flammiren dressirt, gedämpft, und nachdem sie kalt geworden, zu einem blanquette geschnitten, und in eine Casserole

gethan. Ein Schöpflöffel Bechamellé wird mit etwelchen Eierdottern aufgezogen, die Cotletten damit überstrichen, mit Trüffeln zierlich bikarirt, und in einer zerlassenen Glace gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Eine Teig-Crouestade wird zierlich dressirt, mit Eiern bestrichen, mit trockenen Erbsen angefüllt, und gebacken. Drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit der abgefetteten Presse des Hühnchen vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern, und dem Saft einer Limonie aufgezogen, auf die blanquette gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Cotletten in Ofen gestellt, glacirt, die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das blanquett darin angerichtet, und so sie im Kranze laufend, darauf dressirt. (Tab. VI. Fig. 9.)

Nro. 78.

Kalbs-Cotletten nach italienischer Art.

Sechzehn Cotletten werden wie die vorhergehenden in Butter geschwungen, mit einer legirten Bechamellé überstrichen, mit geriebenen Parmesan bestreut, in einer Schwung-Casserole in zerlassener Glace gereihet, mit glarifirtem Butter begossen, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden die Cotletten in Ofen gestellt, öfters glacirt, in einer bordirten Schüssel im Kranze laufend aufdressirt, und in ihrer Mitte eine Paradiesäpfeltunke gegossen.

So auch die Cotletten mit Maccaroni,
gedünstetem Reis,
gemischten Gemüßen, u. m. dgl.
gegeben.

Nro. 79.

Kalbs-Nuß mit Ragout von Trüffeln.
(Noix de veau aux Truffes.)

An der innern Seite des Kalbsschlegels von dem Knieknochen bis an das Schlußbein, liegt ein Klumpen-Fleisch an Feinheit den Cotletten gleich, eigentlich unter dem Namen Stofade bekannt. Es läßt sich der Empfänglichkeit aller Formen, und seines eigentlichen lieblichen Geschmackes wegen zu zahllosen Gerichten, welche wesentlich von einander unterschieden sind, gebrauchen. Hier folgen nun die bekanntesten Arten. Von dem Schlegel abgelöst alle Haut, die durch ein feines Gewebe von Fasern an dem großen Stücke hängt, entblößt, wird es in einem weißen Tuche recht mürbe geschlagen, mit der glatten Seite dann auf die etwas naß gemachte Tafel gelegt, mit dem

Messer zwischen die feine maserige Haut, welche die Fleischmasern noch immer bedeckt, eingeschnitten, und unter leichtem Auf- und Abschieben mit dem Messer, — die Schneide stets auf die Tafel aufdrückend, und mit der linken flachen Hand das Fleisch haltend, — diese feine Haut von der Nuß geschieden. Zur größeren Vollkommenheit, wird die Oberfläche noch mit einem feinen Messer geglättet, und nach dieser Vorbereitung mit feinem Specke nach dem Faden gespickt. Sodann in eine angemessene Casserole gethan, mit Gewürz bestreut, mit dicken Speckplatten bedeckt, zugedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Ein Pfund große Trüffeln werden abgeschält, blattweise Messerrückendick geschnitten, mit einem Stück Butter drei Minuten geschwungen, abgetrocknet, und in eine Sauce-Casserole gethan. Drei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem Schöpflöffel Consome, dem Saft einer Limonie, einem halben Glas Madera Sec vermengt, zur Hälfte eingekocht, und so über die Trüffeln gepreßt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird die Nuß mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel sammt den Speckplatten abgenommen, in Ofen gestellt, und zur braunlichten Farbe glacirt. Beim Anrichten wird das Ragout in die Vertiefung einer bordirten Schüssel angerichtet, die Nuß zierlich aufgeschnitten, abermals zusammengestellt, und in die Mitte des Ragouts dressirt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 80.

Kalbs-Nuß nach neapolitanischer Art. (Noix de veau à la Neapolitaine.)

Der gespickten Kalb-Nuß gleich bereitet, unterscheiden sich dieselben nur durch ihre bezeichneten Unterlagen: Die Kalbs-Nuß wird, wie die vorgehende gespickt, gedämpft, und glacirt. Ein halb Pfund Maccaroni wird gekocht, in gleiche Stückchen geschnitten, und in eine glarifirte Butter gethan, sodann auch drei paar Bratwürste gebraten, und in gleiche Stückchen geschnitten werden. Zwei Haipchen spanischer Zwiebeln werden in Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, sodann in einem lichtbraunen Zucker gedämpft, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen, und warm gestellt. Beim Anrichten wird die Hälfte der Maccaronien in die Vertiefung einer bordirten Schüssel gelegt, die gespickte Nuß darauf dressirt, mit den übrigen

Maccaronien und Bratwürsten Bouquetweise bekränzt, und die Tunke darüber angerichtet.

Nro. 81.

Kalbs-Nuß mit Ragout-Godard.
(Noix de veau à la Godard.)

Die Kalbs-Nuß wird eben so hergerichtet, wie jene in Nro. 79. erklärt, gespickt, gedämpft, und schön glacirt, so auch von Kalbsschlegel ungefähr zwölf Finger dicke und drei Finger breite ovale Schnitzchen geschnitten, (unter dem Namen Grenade bekannt) zierlich gespickt, und in eine Casserole gerichtet. Ein zwei Finger hoher Nudelteig-Reif wird in der Vertiefung einer runden Schüssel dressirt, und getrocknet. Das Ragout wird eben so bereitet, wie es Nro. 45. bei den Repphühnern erläutert. — Zwölf Faschenocken werden mittelst Eßlöffeln dressirt, und zierlich mit Trüffeln bikarirt. So auch zwölf schöne gleiche Champignons ausgehöhlt, und mit einer Cratin-Fasche wie (Abschnitt von Faschen Nro. 10. erläutert) faschirt, und in eine Schwung-Casserole gereihet. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Grenade mit einem Schöpflöffel Brühe übergossen, mit Speckplatten bedeckt, und gedämpft. Kurz vor dem Anrichten werden die Speckplatten herab genommen, die Grenade in Ofen gestellt, und schön bräunlich glacirt, so auch die Champignons. Die Faschnocken werden mit einer Brühe übergossen, und gekocht.

Beim Anrichten wird das Ragout in dem Reife angerichtet, die glacirte Grenade auf dem Ranft auflaufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, die glacirte Nuß in die Mitte gelegt, und mit den Faschenocken und faschirten Champignons bekränzt. (Tab. V. Fig. 6.)

Nro. 82.

Kalbs-Nuß mit einer Chipolatade von Tauben.

Die Nuß wird wie die vorhergehenden bereitet, gespickt, gedämpft, und schön glacirt. Sechs abgefederte Tauben werden dressirt, in Speckplatten eingewickelt, und in einer braunen Presse gedämpft. Nach dem Auskühlen werden sie in zierliche Stückchen geschnitten, die Haut abgelöst, und in eine Casserole gethan. So auch zwanzig Nuß große Zwiebeln blanschirt, und in einem lichtbraunen Zucker gedämpft. Eben so viel in Butter passirte Champignons, gebratene Kastanien, welche abgeschält und mit Zucker geröstet, so viel gebratene Bratwürste in gleichen Stückchen geschnitten, die Hälfte so viel Gurcken wie Oliven

zugeschnitten, und so viel ausgelöste Krebsschweifchen beigelegt und weggesetzt. Die Presse von den Tauben wird geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, ein halbes Glas Tokayer, dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, und so über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird das Ragout in eine Teig-Crouestade angerichtet, die glacirte Nuß in die Mitte des Ragout gelegt, und mit den Brüstchen und gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, bekränzt.

So auch die Nuß mit Ragout von Krebsen,
Maulrachen,
weißen Ragout und dergleichen gegeben.

Nro. 83.

Kalbs-Nuß mit durchgeschlagenen Zwiebel-purée. (Noix de veau à la subis.)

Die Nuß wird eben so hergerichtet, wie es Nro. 79 erläutert, gespickt, gedämpft, und schön glacirt. Sechs Haipchen weiße spanische Zwiebeln werden geschält, in Blättchen geschnitten, sodann einen Augenblick blanschirt, abgeseihet, und in einer Casserole mit einem Stückchen Butter, etwas Zucker weich gedämpft. Nach dem Dämpfen werden sie mit zwei Schöpflöffel Bechamellé vermengt, ein wenig damit verkochen gelassen, sodann durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und Concasée am gehörigen Geschmacke gehoben, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten wird das purée in die Mitte einer bordirten Schüssel gegossen, und die gespickte Nuß darauf dressirt.

So auch die Kalbs-Nuß mit purée von grünen Erbsen,
Erdäpfeln,
Champignons,
Chicorie,
Linsen,
gemischten Hoschepot,
grünen Fisolen, und
mehr dergleichen gegeben.

Nro. 84.

Kalbs-Grenade mit purée von Champignons.
(Grenade de veau aux purée de Champignons.)

Von einem abgelegenen Kalbsschlegel werden ungefähr drei Finger breite, und Finger dicke Schnitzen geschnitten, mit feinem Speck gespickt, in eine Casserole gereihet, und weggesetzt. — Zwanzig Champignons werden geschält, ein wenig zusammen geschnitten, mit einem Stück Butter geschwungen, mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierdottern aufgezogen, und so durch ein feines Sieb gestrichen und warm gestellt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Grenade mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel sammt den Speckplatten abgenommen, die Grenade schön glacirt, abermals in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird das purée in eine bordirte Schüssel gegossen, die Grenade im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

So auch die Grenade mit purée von Sauerampfer,
durchgeschlagenen Zwiebeln,
Erdäpfeln,
Ragout von Trüffeln,
Krebsen, und so weiter gegeben.

Nro. 85.

Kalbs-Grenade mit Ragout-Pompadour.

Ungefähr zwölf an Fleisch dicker gehaltene Schnitzen werden gespickt, und wie die vorhergehenden erläutern, gerichtet. So auch zwölf Faschnocken dressirt, und mit Trüffeln bikarirt werden. Eine Teig-Crouestade wird dressirt, mit trockenen Erbsen gefüllt und gebacken. Drei Schöpflöffel der kräftigsten Bechamellé wird mit zwei Schöpflöffel gekochter Hahnenkämme, Hahnennirnchen, Krebsschweifchen, und so viel Champignons vermengt, und so bis zum Gebrauche warm gestellt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Grenade mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft, und vor dem Anrichten braun

glacirt. So auch die Faschnocken mit Brühe übergossen, und gekocht werden.

Beim Anrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das Ragout darin angerichtet, und die Grenade mit den Faschnocken eingetheilt, darauf dressirt. (Tab. VI. Fig. 10.)

So auch die Grenade mit Ragout-Godard,
von Krebsen,
Financiere,
von Schildkröten, und
dergleichen gegeben.

Nro. 86.

Kalbsohren mit Ragout von Trüffeln.
(Oreiles de veau aux Truffes.)

Ungefähr acht Kalbsohren werden in lauwarmen Wasser gewässert, sodann mit einem kalten zugesetzt, und halb gekocht. Die Ohren werden sodann abermal in ein kaltes Wasser gelegt, sauber gereinigt, und so in eine angemessene Casserole gethan, mit Salz und Gewürz bestreut, mit dicken Speckplatten bedeckt, mit Brühe übergossen, und so weich gedämpft. — Ein Pfund abgeschälte Trüffeln werden in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, in Butter geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan, drei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem halben Glas Madera Sec, dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, und über das Ragout gepreßt.

Beim Anrichten werden die Ohren aus der Presse gehoben, abgetrocknet, in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und, das Ragout darüber angerichtet.

Nro. 87.

Kalbsohren mit Ragout Tortue in Crouestade.

Dieses ausgezeichnete Gericht unterliegt einer außerordentlich schwierigen Behandlung, ist eine neuere Combinirung, und kann nur bei den höchsten Dinées, vermög ihrer Kostspieligkeit gegeben werden. — Von einem groben mürben Teig, wird eine fünf Finger hohe Crouestade dressirt, und gebacken. Sechs Kalbsohren werden sauber gereinigt, halb gekocht, sodann in einer gesäuerten Presse mit Wurzeln, Gewürz und Speckplatten bedeckt, und weich gedämpft. Zweien fetten Schildkröten werden die Füße abgehauen; so lange gekocht, bis sie sich von den Schildern los lösen. Sodann in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Brühe übergossen, und

weich gedämpft. So auch vier Tauben dressirt, gedämpft, nach dem Auskühlen die Filets herabgelöst, die Haut abgezogen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Ein Stück Tick, ungefähr von drei Pfund, wird einige Stunden mit Kräutern, Gewürz, Lorbeerblättern, und einem Glas weißen Wein marinirt, sodann gekocht, nach dem Auskühlen in gleichen und schönen Stückchen geschnitten, und den Tauben beigelegt. Ein Pfund abgeschälter Trüffeln werden in halb Finger dicke runde Blättchen geschnitten, und mit einem Stück Butter, zweien Lorbeerblättern geschwungen. Acht große Hahnenkämme werden gereinigt, und in einer Presse gekocht, so auch in Wein acht große Trüffeln gekocht werden. Acht große Kapaunennocken werden dressirt, mit Trüffeln bikatirt, in eine Schwung-Casserole gereihet, und beim Gebrauche mit Brühe gekocht. So auch acht Eier hart gekocht, und die Dotter ausgelöst werden. Acht Kalbsbrieße werden blanschirt, zierlich gespickt, und beim Gebrauche schön glacirt. Fünf Schöpflöffel kräftiger brauner Tunke wird mit einem Glas Madera Sec, dem Saft zweier Limonien und etwas Zucker vermengt, zur Hälfte eingekocht, und so über das Ragout, welches aus den Kalbsohren, Schildkröten, Tauben, Tick, geschwungenen Trüffeln, hart gekochten Eierdottern besteht, gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, und das Ragout darin angerichtet. Die gespickten Kalbsbrieße, Faschenocken, und Hahnenkämme werden an Silberspießchen gefaßt, und in das Ragout, im Kranze laufend, gesteckt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

So auch die Kalbsohren mit Ragout-Montglas,
Godard,
weißem Ragout,
Ragout von Krebsen und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 88.

Gedämpfter Haase mit Sauce-Boivrade.
(Lièvre à la Daube au Sauce Boivrade.)

Ein wohl gewachsener junger Haase, nachdem er abgehäutet, wird mit Salz leicht besprengt, in eine braune Presse gelegt, und weich gedämpft. Nach dem Auskühlen wird von dem Rückgrad, so wie auch von den Schlegeln das Fleisch so viel möglich in zierliche Stückchen abgeschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethan. Die Presse wird sodann geseihet, abgefettet, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, einem Eßlöffel Milchrahm,

dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, und in eine Casserole gepreßt. Eine Handvoll fein gesäuerte Kappern werden mit einem Tuch ausgeschwungen, und unter die Tunke gemengt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Beim Anrichten wird der Haase in einer bordirten Schüssel ausdressirt, und die Tunke darüber angerichtet.

So auch der gedämpfte Haase mit Sauce von Orangen, Robert, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 98.

Escalope von Haasen mit Ragout von Trüffeln in Brot-Croustade.
(Escalope de liévre aux Truffes.)

Von zwei Haasen wird das Rückenfleisch, (Filets,) aus der ersten faserigen Haut, dann von dem Rückenbein nämlich vom Schlegel, bis zwischen die Schultern hinauf abgelöst. Von der aufwärtsliegenden Seite dieser Schnitte, gibt es noch ein sehr faserichtes Häutchen, welches ebenfalls abgelößt werden muß, und dieß kann nur geschehen, wenn man diese Seite an die naßgemachte Tafel gelegt, mit dem scharfen nassen Messer zwischen den Häutchen und Filets, auf dem die linke Hand liegt, um es unbeweglich zu halten, einschneidet, und unter leichtem Auf- und Abschieben, und immer auf die Tafel niederdrückend, mit dem Messer bis am Ende fortgefahren, so, daß das Häutchen papierdünn da liegt. Das Fleisch wird dann über Faden auf Fingerdicke Scheibchen geschnitten, mit einem starken Messer mit der Fläche auseinander gedrängt, und zugeschnitten, sodann in eine Schwung-Casserole in eine glarifirte Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Gerippe sammt den Biegeln werden zusammen gehauen, und in einer braunen Presse mit einer halben Bouteille Wein gedämpft. Ein Pfund Trüffeln werden abgeschält, in zwei Messerrückendicke Blättchen geschnitten, mit Butter geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Eine Brot Crouestade wird (wie Abschnitt von Entréen Nro. 47. erläutert,) aus einem weißen Laib Brot geschnitten, und im Schmalz gebacken, die Presse von dem Gerippe wird geseihet, abgefettet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, die Escalope zwei Minuten gäh geschwungen, das Ragout in die Crouestade angerichtet, und die Escalope im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt. (Tab. VII. Fig. 13.)

Nro. 90.

Schwarze Escalope von Haasen in Reis-Crouestade. (Escalope de liévre au Sang.)

Von zwei Haasen werden die Filets wie die Vorhergehenden abgelöst, über den Faden in Fingerdicke Scheibchen geschnitten, in einer Schwung-Casserole in glarifirter Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Von den Schlegeln wird das innere Bein herausgelöst, nach der Länge gespalten, durchgeschnitten, und von einem jeden Schlegel zwei schön zugeschnittene ovale Stücke geschnitten, fein gespickt, in einer Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Abfälle sammt den Gerippe werden in eine braune Presse gelegt, mit einer halben Bouteille Wein übergossen, und weich gedämpft. Eine Reis-Crouestade wird (wie in Abschnitt von den Entréen Nro. 15. erläutert) dressirt, und schön gebacken. So auch acht Eier broschirt, zugeschnitten, und bis zum Gebrauche in warmes Wasser gelegt werden. Die Presse von dem Gerippe wird geseihet, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke etwas Zucker, dem Saft einer Limonie, etwelchen Gewürznelken vermengt, zur Hälfte eingekocht, und mit ungefähr sechs Eßlöffel geseiheten reinen Haasenblut aufgezogen, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die von den Schlegeln geschnittenen ovalen Filets, mit einer fetten Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel sammt den Speckplatten abgenommen, und die Filets schön glacirt.

Beim Anrichten werden die Escalope zwei Minuten lang gäh geschwungen, abgetrocknet, und in die Sauce gethan. Die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, die Escalope darin angerichtet, die Eier aus dem Wasser gehoben, abgetrocknet, und mit den Filets eingetheilt, im Kranze darauf dressirt, abermal glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 91.

Filets von Haasen mit Ragout-Godard.
(Filets de liévre à la Godard.)

Von zwei Haasen werden die Filets, wie die Vorhergehenden abgelöst, über den Faden starken Fingerdick, und schief geschnitten, sodann mit der Fläche des Messers auseinander gedrängt, in einer Schwung-Casserole in glarifirte Butter eines neben den andern gereihet, mit bestrichenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Schlegeln werden in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird das reine Fleisch herabgelöst, fein geschnitten, mit zwei gedünsteten Gänselebern, ein Schöpflöffel brauner Tunke, acht Eierdottern, zwei Eßlöffel Fines-herbes und dem gehörigen Salze vermengt, durch ein Sieb gestrichen, in einem runden Reife gefüllt, und so eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Dunst gekocht. Das Ragout wird eben so hergerichtet (wie es in Abschnitt von Entréen Nro. 15. erläutert) die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, halben Glas Madera Sec, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Filets gäh geschwungen, der Reif in eine bordirte Schüssel gestürzt, die Filets im Kranze auflaufend, mit Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 92.

Filets von Haasen mit Paradiesäpfel-Tunke.
(Filets de liévre piques glaces à la Cardinale.)

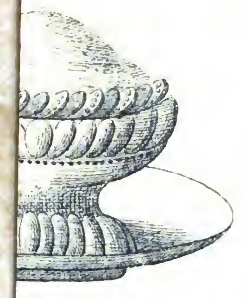
Die Filets werden wie die Vorhergehenden, geschnitten, und mit der Fläche eines Messers auseinander gedrängt, nur daß jene anstatt bikarirt, mit feinen Speck gespickt, werden sodann in einer Schwung-Casserole gereihet, mit Papier bedeckt, und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie glacirt, in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt.

Beim Anrichten werden die Filets im Kranze laufend einer bordirten Schüssel, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und eine in guten Geschmack versetzte Paradiesäpfeltunke, in ihrer Mitte angerichtet.

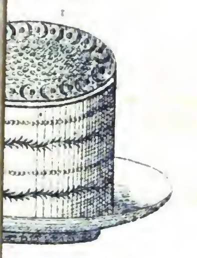
Tab. 7.



von Reppḣühner



Haselhühner



von Poularden

So auch die Filets mit Sauce von Trüffeln,
Orangen,
á la Robert,
mit purée von durchgeschlagenen Zwiebel, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 93.

Reh-Cotletten mit purée von Erdäpfeln.
(Cotelettes de Chevruil aux purée de pomp de Terre.)

Von zwei Rehrücken (Carée) werden die Cotletten eben so hergerichtet, (wie Abschnitt von Entréen Nro. 75. erläutert) zugeschnitten, mit Gewürz, grüner Petersilie, Lorbeerblätter marinirt, sodann gesalzen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit geriebenen Semmeln aufgelegt, in einer Schwung-Casserole in glärifirte Butter gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Abfälle der Cotletten werden in eine mit Speck belegte Casserole gelegt, braun gedämpft, mit einem Glas Bordeaux und zwei Schöpflöffel Brühe aufgefüllt, und verkochen gelassen, sodann geseihet, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, und warm gestellt. Ungefähr acht große gelbe Erdäpfel werden geschält, in Blättchen geschnitten, und mit gesalzenem Wasser gekocht. Nachdem sie weich sind, wird die Brühe abgeseihet, mittelst Kochlöffel und Stück Butter unter einem gewaltigen Rühren zu einem feinen Köcheln gerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, und so bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Cotletten auf beiden Seiten gelblich gebraten, abgetrocknet, im Kranze laufend, in einer bordirten Schüssel aufgerichtet, in ihrer Mitte das purée angerichtet, mit der Glace übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 94.

Reh-Cotletten mit purée von durchgeschlagenen Zwiebeln.
(Cotelettes de Chevruil à la Subis.)

Die Cotletten werden den Vorhergehenden gleich gerichtet; nur anstatt des Erdäpfel-purée werden vier Haipel spanischer Zwiebeln in Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, mit Butter, einem halben Schöpflöffel weißer Brühe gedämpft, mit zwei Schöpflöffel Bechamellé, einem Löffel Zucker vermengt, ein wenig verkochen gelassen, durch ein feines Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Cotletten an beiden Seiten gelblich gebraten, im Kranze laufend, einer bordirten Schüssel aufdressirt, und in ihrer Mitte das purée angerichtet.

So auch die Cotletten mit braunen Reis,
Maccaroni,
Paradiesäpfel-Tunke, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 95.

Reh-Nuß mit Blanquette von Wildänten.
(Noix de Chevruil au blanquette de Sarcelles.)

Von einem Schlegel wird die Nuß so bereitet, (wie die Kalbsnuß Nro. 79. erklärt.)

Vier Wildänten werden nach dem flammiren dressirt, und in einer braunen Presse gedämpft. Nach dem völligen Auskühlen werden sie aus der Presse gehoben, die Haut von der Brust abgezogen, zu einem blanquette geschnitten, in eine Casserole gethan und weggestellt. Acht Kalbsbrieße werden nach dem blanschiren gespickt, gedämpft, und beim Gebrauche schön glacirt. So auch acht Eier fünf Minuten gekocht; geschält, und in lauwarmes Wasser gelegt werden. Die Presse von den Aenten wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das blanquet gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird die Nuß mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird der Deckel sammt den Speckplatten herabgenommen, und schön glacirt.

Beim Anrichten wird das blanquet in die Vertiefung einer bordirten Schüssel angerichtet, die Nuß darauf dressirt, und mit den glacirten Kalbsbrießen und Eiern, zierlich bekränzt.

So auch die Nuß mit Ragout-Godard,
Chambort,
Montglas,
von Trüffeln,
einer Chipolatade, und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 96.

Reh-Filets mit Ragout Montglas.
(Filets de Chevruil à la Montglas.)

Von einem Rücken werden die Filets herabgelöst, in der Quere in fingerdicken Scheibchen geschnitten, mit der Fläche des Messers ein wenig auseinander gedrängt, schön zugeschnitten, mit Trüffeln bikarirt, und in eine Schwung-Casserole in glarifirtem Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. — Die Gerippe sammt den Abfällen, werden in einer mit Speck belegten Casserole eingerichtet, braun gedämpft, sodann mit einem Glas starken Wein und Brühe angefüllt, und ausgekocht. Von einem gebratenen Kapaun wird die Brust in feine Würfeln geschnitten, mit eben so viel gekochten Champignons, so viel gedünstete Gänselebern, so viel Krebsenschweifchen, so viel in Wein gekochte Trüffeln vermengt, und in eine Sauce-Casserole gethan. Die Presse von den Gerippe wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur Hälfte eingekocht, über das Ragout gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Filets gäh geschwungen, abgetrocknet, im Kranze laufend einer bordirten Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufdressirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

So auch die Filets mit Ragout-Godard,
von Trüffeln, wie auch mit allen möglichen pureen gegeben.

Nro. 97.

Reh-Filets à la saint Ménechould mit grünen Fisolen in Crouestade.

Die Filets werden wie die vorhergehenden in der Quere geschnitten, mit der Fläche eines starken Messers ein wenig auseinander gedrängt, abermal schön zugeschnitten, mit acht Loth zerlassener, mit vier Eierdottern verrührter Butter bestrichen, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereihet. Die Abfälle sammt den Gerippe werden in einer braunen Presse gekocht, nach dem Verkochen abgeseihet, das Fett abgenommen, mit einem halben Glas Madera Sec, dem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, zur Hälfte

eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. Eine drei Finger hohe Teig-Crouestade wird dressirt, und schön gebacken, so auch ungefähr vier bis fünf Hände voll grüne Fisolen, der feinsten Gattung, nudelförmig geschnitten, werden im Salzwasser gäh gekocht, abgeseihet, und in glarifirtem Butter gelegt.

Kurz vor dem Anrichten werden die Filets schön gelblicht von beiden Seiten geröstet, und auf ein reines Tuch gelegt, die Fisolen durchaus heiß gemacht, die Crouestaden in eine bordirte Schüssel gestellt, die Fisolen darin angerichtet, die Filets im Kranze laufend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, und mit der Tunke leicht übergossen. (Tab. VI. Fig. 12.)

Achter Abschnitt.
Von den Gemüßen.

Nro. 1.
Karviol (Blumenkohl) mit Butter-Tunke.

Die großen Rosen des Blumenkohls, werden soviel wie möglich von den Blättern und dem grünen Hailmchen abgeputzt, im Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter gekocht, dann aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich hoch auf die Schüssel gerichtet, und die folgende Tunke: Vier Loth Butter werden mit einem Löffel Mehl, vier Eierdottern, dem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpflöffel Kohlbrühe vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rühren, bis fast zum Aufkochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und darüber gegossen.

Nro. 2.
Blumenkohl mit Käse.

Der vorhergehend weich gekochte Kohl, wird in eine Halbkugel-Form, welche mit Butter bestrichen ist, gethan, mit einem Tuche leicht niedergedrückt, dann über eine Schüssel gestürzt, mit zerlassener Butter bespritzt, und messerrückendick mit fein geriebenen Parmesan-Käse bestäubt, und im heißen Ofen gebacken; der Käse zerschmilzt, und bildet eine gelbliche Kruste.

Beim Anrichten wird der Kohl schön glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 3.
Blumenkohl mit Crem vom Käse.

Der gekochte Kohl wird wie der vorhergehende in eine Halbkugel-Form gedrückt, und auf eine Schüssel gestürzt. Acht Loth Butter mit einem Eßlöffel Mehl, acht bis zehn Löffel

Obers, und sechs Eierdottern, nebst sechs Loth geriebenen Parmesankäse, werden über dem Feuer bis zum Verdicken unter immerwährenden Rühren aufgekocht, mit Salz gehoben, und nach dem Abkühlen der angerichtete Blumenkohl damit übergossen, das Ganze dann noch mit Parmesan-Käse bestäubt, in Ofen gebacken, und schön bräunlich glacirt.

Nro. 4.

Proccoli mit glarifirter Butter.

Dieses Gewächs ist dem Blumenkohl ähnlich, nur daß jene Rosenblau sind, und nach dem Kochen grün werden. Der Kohl wird von den Blättern, und grünen dicken Häutchen abgeputzt, sodann im Wasser mit Stückchen Butter gekocht, dann aus dem Sude auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich hoch auf die Schüssel aufgerichtet, mit acht Loth glarifirter Butter begossen, mit fein geriebenen Semmeln bestreut, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 5.

Sprossenkohl mit Croutons.

Die wie Nuß großen Kohlhaipchen werden von den größern Blättern gereinigt, in gesalzenem Wasser weich gekocht, jedoch nur so, daß die äußeren Blättchen sich leicht zermalmen lassen, das inwendige der kleinen Sprossen muß etwas körnigt bleiben. Eine Maß derlei abgekochter und abgeseihter Sprossen, werden in eine Schwung-Casserole in acht Loth zerlassener Butter, und zwei Eßlöffel fein geschnittener Petersilie gethan, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zwei Semmeln werden in messerrücken dicke Blätter geschnitten, mit einem runden Ausstecher in halben Mondschein ausgestochen, mit einem scharfen Messer ausgezackt, und im Schmalze gebacken.

Beim Anrichten werden die Sprossen unter einem öfteren Aufbeuteln durchaus heiß gemacht, in einer Schüssel aufgehäuft angerichtet, mit einer zerlassenen Glace übergossen, und mit den Croutons bekränzt.

Nro. 6.

Grüne Erbsen mit Croutons.

Zwei Maß der feinsten grünen Erbsen werden in vier Maß gesalzenem Wasser gekocht, abgeseihet, und in eine Casserole gethan. Acht Loth Butter werden mit einem Eßlöffel Mehl, vier

Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel Petersilie, gut verrührt, und den Erbsen beigelegt.

Beim Anrichten werden die Erbsen unter einem leichten und öfteren Aufrühren durchaus heiß gemacht, in einer Schüssel oder Silber-Casserole angerichtet, und mit den Semmel-Croutonen, wie sie bei Vorhergehenden erklärt, bekränzt.

Nro. 7.

Legirte grüne Fisolen mit Croutons.

Sieben bis acht Hände voll der feinsten grünen Schotten, werden erst geputzt; es wird nämlich der Stengel dem Rücken zu abgebrochen, und der daran hängende Faden, falls einer vorhanden ist, herunter gezogen, so auch der Bart, dann werden sie in vielem gesalzenen Wasser gekocht, endlich abgeseiht, und in zwölf Loth Butter über einem starken Feuer gedünstet, so wie das entquillende Wasser ganz verdämpft ist, werden sechs bis sieben Eßlöffel legirte Tunke, nebst einem Stück frischen Butter und Salz darauf gethan, stark durcheinander geschwungen, in einer Schüssel hoch aufgeschichtet, angerichtet, mit Butter gebackenen Semmel-Croutons belegt, und so aufgetischt.

Nro. 8.

Grüne Fisolen mit Butter.

Sieben bis acht Hände voll der feinsten im Salzwasser weich gekochten grünen Fisolen, werden in zwölf Loth Butter so lange über einem starken Feuer gedünstet, bis der entquillende Saft verdämpft ist, dann werden sie mit etwas Salz, und fein geschnittener Petersilie durcheinander geschwungen, hoch über eine Schüssel aufgeschichtet angerichtet, und mit gebackenen Semmel-Croutons zierlich bekränzt.

Nro. 9.

Spinat auf englische Art.

Ungefähr zwölf Hände voll rein geklaubter und mehrmal ausgewaschener Spinat, wird in vielem gesalzenen Wasser so lange gekocht, bis sich die Blätter zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, dann werden sie abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt, zwischen beiden Händen leicht ausgepreßt, durch ein Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche weggestellt.

Beim Anrichten wird der Spinat in eine Casserole gethan, mit dem dritten Theil so viel Butter, dem gehörigen

Salz, und weißem groben Pfeffer vermengt, durchaus heiß gemacht, auf eine Schüssel aufgeschichtet angerichtet, und mit zierlich gebackenen Semmelschnitten bekränzt.

Nro. 10.

Spargel mit Butter-Tunke.

Die Stämme werden von den dünnen fest anliegenden Schuppen ähnlichen Blättchen gereinigt, über die Hälfte von oben leicht abgeschabt, in Buschen gebunden, von unten gleich geschnitten, und im gesalzenen Wasser weich gekocht, dann über eine Serviette angerichtet.

Die folgende Tunke:

Vier Loth Butter werden mit einem Eßlöffel Mehl, vier Eierdottern, dem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpflöffel Spargel-Brühe vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter immerwährendem Rühren fast bis zum Kochen aufgezogen, durchgepreßt, und besonders beigesetzt.

Nro. 11.

Spargel mit glarifirtem Butter.

Der Spargel wird wie der vorhergehende von den Schuppen ähnlichen Blättern gereinigt, in gesalzenem Wasser gekocht, dann in eine lange Schüssel angerichtet, mit fein geriebenen Semmeln bestreut, und mit acht Loth glarifirtem Butter übergossen.

Nro. 12.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Die von allen Blättern und Bart entblößten zierlich rund geschnittenen Artischocken, nämlich nur das rübige Fleisch derselben, werden im gesalzenen Wasser mit einem Stückchen Butter und dem Saft einer Limonie weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt. Sie werden endlich, weil sie eine natürliche Vertiefung bilden, mit grünen Erbsen (wie die Erbsen Nro. 6. erläutern) gefüllt, über eine Schüssel zierlich angerichtet, mit Glace leicht übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 13.

Artischocken mit Butter-Tunke.

Die Blätter der Artischocken werden von unten sammt den Stengeln bis zur Hälfte der Krone herabgeschnitten, und zwar

so, daß der fleischige Theil von allem grünen ganz rein und glatt erscheine. Die übrigen daran bleibenden Blätter werden zur Hälfte gestutzt, und diese nun in gesalzenem Wasser gekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Bart mit einem kleinen Löffel herausgenommen, ohne die Artischocke zu spalten.

Bei dem Anrichten werden sie aus dem heißen Wasser auf ein Tuch gestürzt, dann mit einer Butter-Tunke (wie solche beim Blumenkohl erläutert) gefüllt, auf einer Schüssel zierlich aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 14.

Hosche-pot von Goldrüben.

Die Rüben werden, nachdem die auswendige Haut abgeschabt ist, Daumenlang und messerrückendick rund geschnitten. Eine Maß derlei geschnittene Rüben, werden einem Augenblick blanschirt, dann abgeseihet, und mit einem Stückchen Butter, etwas Zucker, über einem schwachen Feuer gedünstet, dann mit drei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, mit Salz am Geschmacke gehoben, und zum völligen Weichwerden gekocht. Während dieses Weichkochens muß die Tunke so eingekocht haben, daß sich dieselbe dick flüssig umspinnt. Sie müssen eines sehr angenehmen Geschmackes, röthlich heller Farbe, rein und unzerquetscht seyn.

Beim Anrichten werden sie in eine Silber-Casserole angerichtet, und mit gebackenen Semmelschnitten bekränzt.

Nro. 15.

Masedoine von Grünspeisen.

Die gelben Rüben werden ungefähr mit einem halben Finger dicken, und drei Finger breitem Ausstecher ausgestochen, eine halbe Maß derlei Rüben werden dann mit einem Viertelpfund Butter zur Hälfte weich gedünstet, und nach dem Abseihen der Butter, in einem Schöpflöffel Consome mit etwas Glace und Salz gänzlich weich gekocht, dieß muß so geschehen, daß in der gebrauchten Zeit des Weichwerdens das Consome zur Glace falle. — Eben so viel geschnittene, und eben so viel weich gekochte Kohlrüben werden nun mit den gelben Rüben vermengt, mit einem Schöpflöffel Bechamellé (Abschnitt von Saucen Nro. 3. erläutert) begossen, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt: — Acht Stück gleiche Rosen Blumenkohl werden so viel möglich von den Blättern und grünen Häutchen abgeputzt, sodann im gesalzenen Wasser mit Stückchen Butter gekocht, und bis zum Gebrauche im Sud ge-

lassen. Ungefähr eine halbe Maß Kohlsprossen, werden von den gröbern Blättern gereinigt, im gesalzenen Wasser gekocht, und abgeseihet. Sie werden sodann in eine Schwung-Casserole in eine glarifirte Butter gelegt, mit einem Eßlöffel voll grüner fein geschnittener Petersilie vermengt, leicht durcheinander geschwungen, bedeckt, und weggestellt.

Beim Anrichten werden die Kohl- und gelben Rüben in einer bordirten Schüssel aufgehäuft, angerichtet, und mit dem Blumen- und Sprossenkohl eingetheilt bekränzt.

Nro. 16.

Körbchen aus gelben Rüben.

Ungefähr zwölf aus gelben Rüben zierlich geschnittene Körbchen, werden einen Augenblick blanschirt, sodann abgeseihet, in eine Casserole eingerichtet, mit Speckplatten bedeckt, mit Brühe übergossen, einen Eßlöffel Zucker beigemischt, zugestellt, und langsam gedünstet. — Von weißen Rüben werden ungefähr eine halbe Maß Erbsen große Kügelchen, mittelst einem Hohleisen ausgehöhlt und blanschirt, sie werden sodann mit einem Stückchen Butter, und einem halben Eßlöffel Zucker gedünstet, mit einem Schöpflöffel Bechamellé vermengt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt. So auch zwölf Röschen Blumenkohl mit Stückchen Butter im gesalzenen Wasser gekocht werden.

Beim Anrichten werden die Körbchen mit den weißen Rüben gefüllt, auf einem jeden Körbchen ein Röschen Blumenkohl gestellt, in einer bordirten Schüssel zierlich aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 17.

Körbchen aus weißen Rüben.

Die Körbchen werden den vorhergehenden gleich blanschirt, und mit etwas Zucker und Brühe gedünstet. Aus gelben Rüben werden ungefähr eine halbe Maß, Erbsen große Kügelchen ausgehöhlt, braun gedünstet, mit Zucker und Tunke eingekocht, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werden sie mit den gelben Rüben gefüllt, einer bordirten Schüssel aufdressirt, mit gebackenen Semmelschnitten belegt, und so aufgetischt.

Nro. 18.

Körbchen aus Kohlrüben mit grünen Erbsen.

Die Körbchen werden den vorhergehenden gleich bereitet. Eine halbe Maß der feinsten Erbsen, werden im gesalzenen Wasser gekocht, abgeseihet, mit Stückchen Butter, grüner Petersilie, einem Eßlöffel Zucker, und halben Schöpflöffel Tunke vermengt, und auf die Seite gestellt.

Beim Anrichten werden die Erbsen durchaus heiß gemacht, die Körbchen damit gefüllt, und einer bordirten Schüssel aufdressirt.

Nro. 19.

Blauer Kohl mit Kastanien.

Acht bis neun Hände voll rein ausgewaschener Kohl, wird etwas länger als der Spinat im gesalzenen Wasser gekocht, abgeseihet, ausgedrückt, durch ein Sieb gestrichen und weggesetzt. — Ungefähr dreißig gebratene und von der Schale gelöste Kastanien, werden in einem lichtbraun gebrannten Zucker mit etwas Brühe geröstet, und zwar so lange, bis sich der Zucker zu einem dicken Syrup bildet.

Beim Anrichten wird der Kohl mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, zwei Eßlöffel voll Zucker, und acht Loth Butter vermengt, unter einem immerwährenden Rühren durchaus heiß gemacht, in eine Silber-Casserole angerichtet, und mit gebackenen Semmelschnitten bekränzt.

Nro. 20.

Kohlrüben mit Bechamellé.

Die Kohlrüben von unten und oben glatt geschnitten, so daß daraus eine starke Finger hohe Scheibe entsteht. Aus dieser Scheibe werden mit einem halben Finger dünnen Ausstecher kleine Rübchen ausgestochen, deren eine Maß voll mit acht Loth Butter langsam gedünstet, während des Dünstens werden sie mit etwas Zucker vermengt, die Butter wird dann abgeseihet, statt dieser werden zwei Schöpflöffel Bechamellé darüber gegossen, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden sie in eine Silber-Casserole angerichtet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt.

Nro. 21.

Crouté von Champignons.

Zwei Maß mittelgroße Champignons, werden abgeschält (tournirt), (wie Abschnitt von Pressen Nro. 16. erläutert) in einem Viertelpfund Butter passirt, und weggesetzt. Nach einigem Auskühlen wird die Brühe der Champignons abgeseihet, mit zwei Schöpflöffel weißer Tunke, und einem halben Schöpflöffel Rahm vermengt, zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einer Laison von vier Eierdottern bis fast zum Kochen aufgezogen, darüber gepreßt, durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden sie in eine Silber-Casserole angerichtet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt.

Nro. 22.

Bohnen mit Butter.

Sie werden in vielem gesalzenen Wasser gekocht, und dann abgeseihet. Eine Maß derlei weich gekochter Bohnen, werden mit einem halben Pfund Butter, gehörigem Salz, weißen Pfeffer, fein geschnittener grüner Petersilie, mit dem Saft einer Limonie über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Butter zerfließend, eine weiße Sauce bildet.

Beim Anrichten werden sie in eine Silber-Casserole angerichtet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt.

Nro. 23.

Erdäpfel mit Butter-Tunke.

Ungefähr vier und zwanzig Erdäpfel werden wie Gänseeier geschnitten, mit dem Chatreus-Messer abgedreht, im gesalzenen Wasser gekocht, und bis zum Gebrauche in Sud gelassen. Vier Loth Butter werden mit einem Eßlöffel Mehl, vier Eierdottern, ein Eßlöffel Rahm, und einem Schöpflöffel voll Hühner-Brühe vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werden die Erdäpfel auf einer zierlich gelegten Serviette einer Schüssel aufdressirt, und die Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 24.

Erdäpfel mit glarifirter Butter.

Die Erdäpfel werden den Vorhergehenden gleich geschält, abgedreht, und im gesalzenen Wasser gekocht.

Beim Anrichten werden sie über ein Serviet einer Schüssel aufdressirt, und in eine glarifirte Butter besonders beigesetzt.

Nro. 25.

Erdbirne (Topinambour) mit Butter-Tunke.

Ungefähr dreißig derlei Birnen werden in der Mitte gespalten, zierlich zugeschnitten, im gesalzenen Wasser gekocht, und bis zum Gebrauche im Sud gelassen. Eine Tunke wird eben so bereitet, wie jene (bei den Erdäpfeln Nro. 23. erläutert).

Beim Anrichten werden sie abgeseihet, in einer bordirten Schüssel aufdressirt, und mit der Tunke übergossen.

So auch jene Birnen zu Salat, und mehr dergleichen verwendet werden.

Nro. 26.

Linsen-purée mit Repphühner. (Foon).

Eine halbe Maß rein geklaubte Linsen, werden nach mehrmaligem Auswaschen mit Wasser zugesetzt und weich gekocht. Unter dieser Zeit werden zwei Repphühner nach dem reinen Abfedern flammirt, dressirt, und in einer braunen Presse weich gedämpft. Nach dem Dämpfen wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, zum Schimnen dick eingekocht, und warm gestellt. Die Repphühner werden gestossen, in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel Brühe begossen, und eine Stunde damit kochen gelassen. Nach Verlauf einer Stunde wird die Brühe geseihet, das Fett abgenommen, zur Hälfte eingekocht, und unter den Linsen gemengt. Die Linsen werden sodann durch ein Sieb gestrichen, in eine Casserole gethan, und bis zum Gebrauche weggestellt.

Beim Anrichten wird das purée mit zwölf Loth Butter unter einem immerwährenden Rühren recht heiß gemacht, in einer Silber-Casserole angerichtet, mit dem Foon übergossen, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt.

Nro. 27.

Purée von trockenen Erbsen.

Die sehr weich gekochten Erbsen werden abgeseihet, durch ein feines Sieb gestrichen, und weggestellt. —

Bejm Anrichten wird das purée in eine Casserole, und den viertel Theil soviel Butter gethan, unter einem immerwährenden Rühren durchaus heiß gemacht, in einer Silber-Casserole angerichtet, mit Glace bestrichen, und mit gebackenen Semmel-Croutons belegt.

Nro. 28.

Purée von Erdäpfeln mit Obers.

Ungefähr zwölf Erdäpfel werden roher geschält, in Blatteln geschnitten, in gesalzenem Wasser gekocht, abgeseihet, mit acht Loth Butter unter einem gewaltigen Rühren zu einem zarten purée abgerührt, durch einen Sieb gestrichen, und weggestellt.

Beim Anrichten wird zu dem purée abermal ein Stück Butter und ein Schöpflöffel Obers gethan, auf das Feuer gestellt, und unter einem immerwährenden Rühren durchaus heiß gemacht, in eine Silber-Casserole angerichtet, glacirt, und mit gebackenen Semmeln-Croutons belegt.

Nro. 29.

Purée von Sauerampfer mit broschirten Eiern.

Ungefähr zwölf Hände voll rein gelaubter Sauerampfer, wird nach mehrmaligem Waschen im gesalzenen Wasser blanschirt, durch ein Sieb gestrichen, und bis ferner weggestellt. Acht Eier werden im kochenden und gesalzenen Wasser broschirt, sodann in ein kaltes Wasser gelegt, nach dem völligen Auskühlen zugeschnitten, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt.

Beim Anrichten wird das purée mit zwölf Loth Butter, dem gehörigen Salz und einem halben Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und unter einem immerwährenden Rühren durchaus heiß gemacht, und in eine Silber-Casserole angerichtet. Die Eier auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 30.

Spinat mit Obers und broschirten Eiern.

Ungefähr zwölf Hände voll blanschirter und passirter Spinat, wird mit zwölf Loth Butter und einem halben Schöflöffel Obers beim Anrichten vermengt, durchaus recht heiß gemacht, und wie der Sauerampfer erläutert, angerichtet.

Neunter Abschnitt.

Von den Braten.

Die Bratekunst fordert eine genaue Kenntniß aller uns nährenden Fleische, und einem Moment richtig zu treffen, in welcher wir mittelst der Einwirkung gehöriger Hitze, im Verhältniß der Zeit, den Braten möglichst angenehm erhalten können. Die folgenden Regeln bestimmen ungefähr die Grade der Hitze, und die nothwendige Länge der Zeit.

Nro. 1.

Gebratener Indian.

Ein durch sieben oder acht Tage lang abgelegener geschoppter Indian, wird beim Halse aufgemacht, und dieß mit soviel Reinlichkeit, daß es nie nöthig sey selbes zu waschen. Die Brust wird dann von inwendig gespalten, das Brustbein herausgenommen, und das Stück behutsam über die leichten Kohlenflammen, von allen Seiten flammirt; nach einem jeden solchen Schwingen, wird mit einem reinen Tuche gegen die Haare gefahren, um sie aufzuwischen, dann wieder über die Flammen gehalten, und dieß zwar so oft, bis die feinen Haare abflammirt oder abgesenkt sind. Die Biegeln werden nach dem Klauen der ebenfalls flammirten Füße gestutzt, den Rücken gleich zurückgedrängt, zwischen den Knie und obern dicken Biegel wird der Spagat in der Mitte durchgezogen, der Zug wird einen halben Finger breit, dieser zurück gemacht, die beiden Ende des Spagat angezogen, fest gebunden, und die Brust in hohe schöne Form gebracht. Die Brust wird sodann ein wenig in ein kochendes Wasser gehalten, und nach dem Auskühlen zierlich in Reihen eingetheilt gespickt. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird der Indian an einen Spieß gesteckt, gesalzen, mit drei Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und bei einem schwachen und gleichen Feuer, stets mit Butter begossen, langsam gebraten.

Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, und zu einer schönen leicht rothen Farbe gebraten; nach dem völligen Ausbraten wird er vom Spieß

gezogen, zierlich aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel aufgerichtet, mit Glace leicht übergossen und aufgetischt.

Nro. 2.

Gebratener steirischer Kapaun.

Der Kapaun wird wie der Indian dressirt, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und fünf Viertelstunden stets mit Butter begossen, langsam gebraten.

Nro. 3.

Gebratener Fasan.

Der gespickte Fasan wird leicht mit Salz bestäubt, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und eine Stunde gebraten.

Nro. 4.

Gebratene Poularden.

Die rein flammirten und dressirten Poularden, werden mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und drei Viertelstunden gebraten.

So auch die jungen Hühner, und Haselhühner.

Nro. 5.

Gebratene Repphühner.

Die rein flammirten Hühner werden dressirt, mit Salz bestäubt, mit Butter bestrichenem Papiere überbunden und eine halbe Stunde gebraten.

So auch die Moos- und Wald-Schnepfen.

Nro. 6.

Gebratener Reh-Schlegel mit Boivrade.

Dem mürbe gelegenen Schlegel, wird die Haut papierdünn losgeschnitten, in Reihen eingetheilt, schön gespickt, einige Stunden mit zwei Lorbeerblättern, Zwiebel, und grüner Petersilie marinirt. Die Abfälle des Schlegels werden sogleich in eine Casserole, welche mit Speckplatten gefüttert, mit Wurzeln und Lorbeerblättern belegt ist, gethan, mit etwas Brühe benäßt, und braun gedämpft, nach dem Dämpfen werden sie mit einem Schöpflöffel Brühe, einer halben Bouteille Wein aufgefüllt, und eine Stunde kochen gelassen. Nach dem Kochen

wird die Brühe abgeseihet, das Fett abgenommen, mit dem Saft einer Limonie, zwei Eßlöffel Rahm, und zwei Eßlöffel brauner Tunke vermengt, nach beliebiger Dicke eingekocht, in eine Casserole gepreßt, am Ende mit einer Handvoll gesäuerten Capern vermengt, und warm gestellt. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen Spieß gesteckt, mit Salz bestäubt, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und bei einem schwachen Feuer stets mit Butter begossen, langsam gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, das Feuer hell gemacht, und zu einer licht bräunlichen Farbe gebraten.

Beim Anrichten wird der Schlegel zierlich aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel gelegt, und mit der Tunke leicht übergossen.

So auch der Rehrücken, Hirschrücken. Eine Stunde der Haase, die Wildänten und mehr dergleichen.

Nro. 7.

Gebratener Kalbs-Schlegel.

Der in der Haut mürbe gelegene Schlegel wird zierlich zugeschnitten, gesalzen, an einen Spieß gesteckt, mit drei Bögen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und bei einem schwachen Feuer zwei Stunden gebraten.

Nro. 8.

Gebratener Kalbs-Nirnbraten.

Ein Nirnbraten von acht Pfund Schwere, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, wird in Betracht des geringen Volumen seines Fleisches nur anderthalb Stunden gebraten, das Papier wird nach einer Stunde abgenommen, das Feuer hell gemacht, und der Braten oft und stark mit Butter begossen.

Nro. 9.

Gebratenes Spanferkel.

Drei Viertelstunden des hellsten Feuers braucht das Spanferkel, welches schön zu braten sehr viel Aufmerksamkeit, und Mühe kostet. Es wird nämlich gestreckt, an den Spieß gesteckt, mittelst eines langen über den Bauch gelegten Spießchen fest gebunden, dann mit Salz bestäubt, und am hellen Feuer unter schnellen Umwendungen gebraten. Ein jeder entquillende Tropfen Saft wird gleich mit einem reinen Tuche abgetrocknet, von Zeit

zu Zeit mit einer Schnitte Speck bestrichen, und möglichst gut ausgebraten. Es wird dann vom Feuer gehoben, rückwärts am Halse Fingerdick eingeschnitten, um den gepreßten Dampf heraus zu lassen, der sonst die Haut weich machen würde, schön zerschnitten, und aufgetischt.

Nro. 10.

Gebratene Krammetsvögel.

Nach dem reinen Flammiren werden die Vögel dressirt, und an kleine Spießchen gesteckt, zwar so, es wird eine ihrer Größe gleich gehaltene Schnitte Speck, und eben so große Schnitte Semmel, zwischen ein jedes an das Spießchen gesteckt, und eine Viertelstunde gebraten, sodann mit fein geriebenen Semmeln bestreuet, und eine zerlassene Glace darunter gegossen.

So auch die Wachteln, Lerchen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 11.

Gebratener Lamms-Rücke.

Der höchstens zwei Tage abgelegene Rücken sammt den Schlegeln (welcher in der gewöhnlichen Benennung: Lämmer-Hase genannt wird) wird gesalzen, an einen Spieß gesteckt, bei einem hellen Feuer stets mit Butter begossen, und drei Viertelstunden gebraten.

So auch bei einem hellen Feuer drei Viertelstunden die jungen Gänse, Enten und mehr dergleichen gebraten.

Zehenter Abschnitt.

Von den Semmel- und Nudelteig-Borduren.

Alle feinen Gerichte, besonders die mit Tunke erscheinen, fordern eine Einfassung. Man kam auf die Idee, den inwendigen Rand der Schüssel mit aus Semmel- oder Nudelteig bereiteten Borduren zu besetzen. — Ein gewöhnlicher fester Nudelteig, mit Eierdottern angemacht, wird messerrückendick ausgewalkt, mit den schon dazu bereiteten Ausstecher ausgestochen, getrocknet, und so laut Erklärung aufgeklebt. (Tab. XV. Fig. 1. bis 6.)

So auch die Semmel-Börduren, werden aus altgebackenen Semmeln in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, mit Ausstecher laut Angabe der Tabula ausgestochen, im Schmalz gebacken, und beim Gebrauche aufgeklebt.

Eilfter Abschnitt.

Von den Entrémets.

Nro. 1.

Schill mit Mayionaise.
(Sauté de Filets de sandre au Mayionaise.)

Die zum Schwingen bereiteten zwei Finger breiten, vier Finger langen, und Finger dicken Schnitten, werden mit Salz und Pfeffer bestäubt, in glarifirter Butter geschwungen, und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Beim Gebrauche werden sie im Kranze laufend einer Schüssel aufdressirt, mit einem Mayionaise (wie Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 32. erläutert) übergossen, und mit zierlich geschnittenen Aspic-Croutons bekränzt.

Nro. 2.

Gestürzte Schillschnitten mit Ravigote.

Ungefähr vier und zwanzig der vorhergehenden gleich bereiteten Schnitten, werden in eine Mayionaise, welche mit fein geschnittenen Bertram und Körbelkrautblättern vermengt ist, getunkt, in einem Plafont gereihet, und auf ein gestampftes Eis gestellt. Ein fünf Finger hoher ovaler Reif wird in ein gestampftes Eis gestellt, Finger hoch mit Aspic aufgegossen, nachdem sich die Aspic gesulzt hat, wird darein ein zierliches Kränzchen aus ausgelösten Krebsschweifchen, Blumenkohl-Röschen, und Wein gekochten Trüffeln gelegt, und abermal mit etwas Aspic begossen. Nachdem sich der zweite Aufguß gesulzt hat, werden die Schnitten im Kranze laufend darein dressirt, mit Aspic voll angefüllt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Kurz vor dem Gebrauche wird der Reif in ein lau warmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über eine lange Schüssel gestürzt, und mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt. (Tab. VIII. Fig. 3.)

Nro. 3.

Schill mit Oehl-Butter.
(Sandre au beure de Provence.)

Ungefähr einem acht Pfund schweren Schill, wird der Kopf und der Schweif, ungefähr vier Finger gegen den dicken Theil abgeschnitten, gesalzen, auf ein Fischblatt gebunden, in eine gerade passende Wanne gesetzt, und kalt gestellt. Nach Verlauf von vier bis fünf Stunden, wird er mit Gewürz, Wurzeln, Zwiebeln und etwelchen Lorbeerblättern bestreut, mit Wasser aufgefüllt, eine Hand voll Salz noch beigelegt, (und wie in Abschnitt von Relevé Nro. 1. erläutert) gekocht und kalt gestellt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird er aus dem Sud gehoben, abgetrocknet, in eine lange Schüssel gestellt, und mit der folgenden Oehl-Butter überstrichen: Ein halb Pfund Butter wird mit einer Bouteille feinem Provencer-Oehl, Salz, und dem Saft zweier Limonien zart im gestampften Eis abgerührt, damit überstrichen, und mit zierlichen Aspic-Croutons bekränzt.

Nro. 4.

Schill mit Orangen-Tunke über einem Fett-Sockel.
(Sandre au Sauce à l' Orange sour un Socle.)

Ungefähr ein zwölf Pfund schwerer Schill, wird nachdem er von den Schuppen geschält ist, gesalzen, nach Verlauf fünf Stunden gekocht, kalt gestellt, und beim Gebrauche über den folgenden Sockel gestellt: Nach Maß und Angabe der größten Schüsseln werden aus Blech die Untersätze, aus mehreren Abtheilungen und nach Gebrauche der Gerichten angegeben. Es werden zu einem großen Sockel vier Pfund Rindsfett, und eben so viel Schafsfett fein geschnitten, und die Hälfte so viel Wasser langsam in leicht bedecktem Gefäße gekocht, bis das Wasser abgedämpft ist, dann wird dieß Fett unter immerwährendem Aufrühren langsam geröstet, bis es aus dem feinen Gewebe der Häutchen hervortritt, und diese zusammen gefahren als leichte ungefärbte Schwarten zurück bleiben. Dieß Fett wird dann etwas überkühlt, aus diesem Gefäße in einen tiefen irdenen Weidling geseihet, nach dem abermaligen Auskühlen mit einem starken Kochlöffel langsam gerührt, bis das Ganze weich gestockt ist; dann werden nach und nach zwei Limonien darein gepreßt, und immer gleich fort gerührt, bis es endlich fest,

flaumig, und schneeweiß geworden ist, welches eine lange und unermüdete Arbeit kostet. Der schon dazu bereitete Untersatz, wird sodann auf ein Plafont gestellt, mit der Fett wenigstens zwei Finger dick belegt, in die zu bekommende Form gestrichen, und eine Stunde auf einen kalten Ort gestellt. Nach dieser Zeit ist das Fett gänzlich gestockt, wird sodann mit altgebackenen Rammeln welche zu verschiedenen Formen ausgestochen, Trüffeln, Kronawettbeeren, und mehr dergleichen zierlich belegt, mittelst eines geschickten Ausheben über eine Schüssel auf ein zierlich gelegtes Serviette gestellt, den Schill darauf gehoben, mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, und eine kalte Orangen-Tunke, (wie sie Abschnitt von Relevés Nro. 11. erläutert) besonders beigesetzt. (Tab. X. Fig. 12.)

Nro. 5.

Tick-Schnitten mit Orangen-Tunke.

Ein Mittelstück von einem zehn bis zwölf Pfund schweren Tick, wird (wie Abschnitt von Relevés Nro. 9. erläutert) gekocht, und bis zum Auskühlen im Sude gelassen. Nach dem völligen Auskühlen werden davon drei Finger breite, Finger lange und dicke Schnitten geschnitten, schön zuparirt, auf einer langen Schüssel im Kranze laufend, aufdressirt, mit Aspic-Croutons zierlich verziert, und die folgende Tunke besonders beigesetzt: Acht hart gekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Casserole in ein gestampftes Eis gesetzt, und unter einem immerwährendem Rühren mit einer halben Bouteille Provencer-Oehl, und einem Schöpflöffel A[illegible] abgerührt, zuletzt mit dem benöthigenden Salz, et[illegible] und zwei Eßlöffel französischer Senft vermengt, und bis zum Gebrauche in Eis gelassen.

Nro. 6.

Tick mit Ravigote.

Der vorhergehende gleich bereitete Tick, wird aus dem Sud gehoben, abgetrocknet, mit einer Ravigot-Tunke überstrichen, und mit zierlich geschnittenen Aspic-Croutons bekränzt.

Nro. 7.

Gestü[illegible]zte Hausen-Schnitten mit Ravigote. (Saute de Esturgoon au Ravigote.)

Ein Mittelstück wird nach dem mariniren (wie Abschnitt von Relevés Nro. 13. erläutert) gekocht, kalt gestellt, und nach

dem völligen Auskühlen in Finger dicke Schnitten geschnitten, mit einem Ausstecher in große Mondscheine ausgestochen, und zum ferneren Gebrauche weggestellt. Von sechs Eierdottern einer halben Bouteille Provencer-Oehl, einem Schöpflöffel Aspic, dem Saft zweier Limonien, und Kräutern, wird eine zarte Mayionaise gerührt, und die Schnitten darein getunkt; sie werden sogleich auf ein Plafont, welcher auf einem gestampften Eis steht, gelegt, und mit gekochter Pöckelzunge, welche in verschiedenen Formen geschnitten sind, belegt. Unter dieser Zeit wird ein fünf Finger hoher ovaler Reif in ein gestampftes Eis gesetzt, Finger hoch mit Aspic aufgefüllt, und sulzen gelassen. Nach dem völligen Sulzen wird er mit Krebsschweifchen und Trüffeln zierlich ausgelegt, abermal mit Aspic begossen, und noch eine kurze Zeit sulzen gelassen, sodann werden die Schnitten mit dem dickeren Theile darein gestellt, inzwischen kleine Röschen von Blumenkohl dressirt, abermal begossen, sulzen gelassen, und so fort, bis der Form voll ist; dann gleich hoch mit Aspic aufgegossen, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Vor dem Anrichten wird der Form in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über eine lange Schüssel gestürzt, mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt, und mit drei Silber-Spießchen, an welchen Trüffeln und Hahnenkämme angefaßt sind, besteckt. (Tab. VIII. Fig. 1.)

Nro. 8.

Hausen-Schnitten mit Sardellen-Butter.

Der Hausen wird wie der vorhergehende gekocht, kalt gestellt, nach dem Auskühlen in zierlichen Schnitten geschnitten, und bis zum weiteren Bedarfe weggesetzt. — Ein halb Pfund Butter wird mit acht Loth aus den Grätten gelösten Sardellen gestossen, unter währendem Stossen aber mit einem halben Pfund des feinsten Oehls, und dem Saft zweier Limonien vermengt. Im Sommer hingegen aber in einer weißen Schale auf dem Eis mittelst eines Kochlöffels zart abgerührt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Schnitten im Kranze laufend einer langen Schüssel, mit Butter eingetheilt aufdressirt, abermal mit der Butter Finger dick aufgetragen, glatt zerstrichen, und mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt.

Nro. 9.

Hausen-Schnitten mit Senft-Butter.
(Sauté de Esturgeon au beurre à la Moutarde.)

Die Schnitten werden den vorhergehenden gleich bereitet, so auch die Butter, nur anstatt den Sardellen werden zwei Eßlöffel fein geschnittene Petersielie und vier Eßlöffel französischer Senft darunter gestossen, übrigens den vorhergehenden gleich vollendet.

Nro. 10.

Forellen mit Aspic.

Ungefähr drei bis vier Stück, jedes zu einem Pfund, werden in eine lange Casserole gelegt, mit halb Wein, halb Essig aufgegossen, mit Gewürz, Lorbeerblättern, etwelchen Wurzeln und Zwiebeln belegt, mit Salz bestreut, zugedeckt, und aufkochen gelassen, nach dem Kochen wird der Deckel herabgenommen, über die Forellen ein Papier gelegt, und sie bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Beim Gebrauche werden sie aus dem Sude gehoben, ohne die blaue Haut zu beschädigen, auf eine lange Schüssel gelegt, mit Aspic-Croutons schön bekränzt, und eine kalte Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 11.

Lachs-Forellen mit Aspic.
(Saumon à la gellé.)

Der zehn bis zwölf Pfund schwere Lachs wird gesalzen, wie die vorhergehenden erläutern, gekocht, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird selber auf ein Fischbrett, welches mit einer Serviette überzogen ist, gestellt, mit zierlichen Aspic-Croutons bekränzt, und eine kalte Tunke besonders beigesetzt.

Nro. 12.

Lachs-Forelle mit Ravigote.
(Sauté de Saumon au Ravigote.)

Von dem vorhergehenden blau gesottenem Lachse, werden Finger lange, drei Finger breite, und Finger dicke Schnitten geschnitten, über eine weiße Schüssel mit einer Salat-Tunke, nämlich vier Eßlöffel starker Essig, acht Eßlöffel des reinsten Oehls, mit dem gehörigen Salz, dann zwei Kaffehlöffel voll

geschnittener Bertram, und die Hälfte so viel Körbelkraut zusammen abgerührt, begossen, und eine Stunde marinirt, dann eine über die andere rund laufend im Kranze hoch aufdressirt, mit Salat, Eiern, Aspic-Croutons bekränzt, und mit dem Marionat übergossen.

Nro. 13.

Mayionaise von Poularden.
(Une Mayionaise de Poulardes.)

Vier abgelegene Poularden werden nach dem reinen flammiren dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie in zierlichen Stücken geschnitten, die Haut abgezogen, in einem weißen Topfe mit Oehl, fein geschnittener Petersilie, groben weißen Pfeffer, und dem Saft zweier Limonien marinirt.

Kurz vor dem Anrichten werden die Poularden in eine Mayionaise (wie Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 38. erläutert) getunkt, auf einer Schüssel einem Berg ähnlich aufdressirt, von der auswendigen Seite abermal mit dem Mayionaise glatt überstrichen, und so mit viertel Eiern, Salat, und Aspic-Croutons bekränzt. (Tab. VIII. Fig. 4.)

So auch die Fasanen, Haselhühner, Birkhühner und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 14.

Entchen von Poularden mit Mayionaise.

Die Entchen werden (wie jene in Abschnitt von Entréen Nro. 18. erläutern) faschirt, nur daß jene anstatt mit Hühnerfasche, mit einem Trüffel-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 9. erläutert) faschirt, werden in eine passende Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Gewürz belegt, weich gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie zierlich zugeschnitten, in eine zart gerührte Mayionaise getunkt, mit gekochten Trüffeln zierlich bifarirt, und bis zum ferneren Gebrauche auf ein Eis gestellt. Die erübrigten Brüstchen werden in einer Presse gekocht; nach dem Auskühlen zu einem feinen Hasche geschnitten, mit zwei gedünsteten Gänselebern gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und weggestellt. Die Presse des Brüstchens wird geseihet, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, und dem purée beigemischt. Das purée wird sodann in ein gestampftes Eis gestellt, mit einer halben Bouteille Oehl, und einem Schöpflöffel Aspic verrührt, in einem

zwei Finger breiten, und drei Finger hohen ovalen Reife gefüllt, und in ein gestampftes Eis gesetzt.

Kurz vor dem Anrichten wird der Reif in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, und über eine lange Schüssel gestürzt. Unter dieser Zeit werden die Entchen an Silber-Spießchen gefaßt, und auf dem Reife eines neben dem andern gestellt, das Ganze mit Aspic-Croutons schön bekränzt, und so aufgetischt.

Nro. 15.

Blanc-manger von Kapaunen über einen Fett-Sockel.

(Blanc-manger de Chapon sour un Socle.)

Zwei abgelegene Kapaunen werden in einer Presse gedämpft und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Brüstchen herab gelöst, zu feinem Hasche geschnitten, und bis zum weiteren Gebrauche weggestellt. Die Presse wird mit zwei Schöpflöffel ungesäuerter Aspic vermengt, geseihet, das Fett abgenommen, und weggesetzt. Unter dieser Zeit wird von einem halben Pfund Mandeln eine so viel möglich dicke Mandelmilch gemacht. Die Brüstchen werden dann gestossen, und nach und nach mit der Mandelmilch und Aspic verdünnt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz an dem gehörigen Geschmacke gehoben, und weggesetzt. Ein ovaler Form wird in ein gestampftes Eis gesetzt, Finger hoch mit einer klaren Aspic begossen, mit hart gekochten Eierweiß ausgelegt, abermal mit etwelchen Tropfen Aspic begossen, und sodann das Blanc-manger darauf gegossen, und sulzen gelassen. Der Sockel wird wie jener beim Schill erläutert, vom starken Blech in mehrere Abtheilungen bereitet, wird mit roth gefärbtem Fett aufgelegt, mit dem vom starken Kupfer, oder auch von Holz bereitetem Profile, die scharf zugeschnitten sind, werden nun mit sicherer Hand in gleichen Zügen um den Sockel geführt, bis dieses Fett ein Profil annehmen läßt. Dieses gefärbte Fett wird sodann mit schmalen Streifen von Tragant, wie auch mit Röschenkränzchen, und mehr dergleichen Verzierungen, welche in die dazu bestimmten hölzernen Modeln eingedrückt, und damit belegt werden. Der Sockel wird sodann auf eine Schüssel über ein zierlich gelegtes Serviette gestellt, das Blanc-manger wird darauf gestürzt, mit Aspic-Croutons bekränzt, und mit drei Silber-Spießchen, an welche Trüffeln und Hahnenkämme angesteckt sind, besteckt. (Tab. IX. Fig. 9.)

Nro. 16.

Gestürzte Mayionaise von Indian.
(Une Mayionaise de Dindon.)

Ein rein flammirt und dressirter Indian, wird in einer Presse weich gedämpft und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird er in zierlichen Stücken zerschnitten, in eine Mayionaise getunkt, in einen langen Form, welcher mit ausgelösten Krebsschweifchen und Trüffeln ausgelegt ist, dressirt, nach dem Sulzen mit klaren Aspic aufgefüllt, und sulzen gelassen.

Beim Gebrauche wird der Form über den Sockel gestürzt, und mit den Silber-Spießchen, an welcher Trüffeln aufgefaßt sind, besteckt. (Tab. IX. Fig. 6.)

Nro. 17.

Gallandine von Indian über einen Fett-Sockel.
(Dindon en Gallandine sour un Socle.)

Ein großer geschoppter und rein flammirter Indian, wird über den Rücken aufgeschnitten, mit einem scharfen Messer das Gerippe aus dem Fleische gelöst, und zwar mit so vieler Behutsamkeit, daß die Haut an keinem Orte durchgeschnitten werde. Um diese Operation möglichst zu erleichtern, kann sie theilweise geschehen, so erst das Gerippe, dann die Biegel und endlich die Flügel. Die Füße werden sodann über die Kniee abgehauen, und nach dem Auslösen der Beine, die Schenkel in dem Körper gezogen, die Flügel werden nur bis zum ersten Glied ausgelöst, das Uebrige ebenfalls abgenommen, der ganze Indian dann über die Tafel gebreitet, möglichst gleich geglättet, und mit einem accessionirten Hühner-Fasche (Abschnitt von Faschen Nro. 4. erläutert) bestrichen; über diese Lage von Faschen, kommen Finger dicke und Finger lange geschnittene Speckschnitten, eben so viel gekochte Pöckelzungen, beiläufig so viel geschnittene Trüffeln, alles zusammen wird mit feinem Salz, Pfeffer, und fein gestossenen Lorbeerblättern, stark Gewürz, in gewisse Ordnung gelegt, wieder mit der Fasche überstrichen, und dieses so oft wiederholt, bis die Hülle voll ist. Es wird nun der Aufschnitt über den ganzen Rücken zusammengenäht, und der Indian, so viel möglich, in die natürliche Form gebracht, dressirt, mit Speckplatten überlegt, in ein Tuch fest eingebunden, in Wein gesäuerten Presse zwei Stunden gekocht, und nach dem Kochen kalt gestellt.

Beim Gebrauche wird der Indian aus dem Sude gehoben, abgelöst, aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, auf

dem Sockel dressirt, mit Aspic Croutons zierlich belegt, und mit Silber-Spießchen, an welchen gekochte Trüffeln und Hahnenkämme, angesteckt sind, besteckt. (Tab. IX. Fig. 10.)

Nro. 18.

Rolat von Kapaun.
(Roulat de Chapon à la gellé.)

Ein abgelegener geschoppter Kapaun, wird wie der Indian erläutert, von dem Gerippe gelöst, die Brust herabgenommen, auf einen reinem Schneidbrett zusammengeschnitten, sodann mit der Hälfte so viel Mark und vier Loth rapirten Speck, zwei Eßlöffel Fines-herbes, zwei gestossenen Lorbeerblättern und Salz vermengt, gestossen, sodann in einem Weidling gethan, und eine Hand voll feine Capern, so viel Nudelförmig geschnittene gekochte Pöckelzungen, und so viel Trüffeln darunter gemengt, in die Haut zurückgefüllt in einem mit Butter bestrichenen Tuche eingerollt, sehr fest gebunden, in einer gesäuerten Presse anderthalb Stunden gekocht, und kalt gestellt.

Beim Gebrauche wird die Rolle aus der Presse gehoben, aufgelöst, aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel dressirt, und mit zierlichen Aspic-Crontons schön bekränzt.

So auch die Rölat von Fasanen, von Haselhühner, von Repphühnern und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 19.

Rolat von Spanferkel.
(Roulat de Cochon de lait à la gellé.)

Nach dem reinen abputzen wird das Spanferkel eine Stunde gewässert, dann die Haut behutsam von dem Gerippe gelöst, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Das abgelöste reine Fleisch wird sonach auf einem reinen Schneidbrett zusammengeschnitten, mit zwölf Loth Mark, acht Loth rapirten Speck, vier Eßlöffel Fines-herbes gestossen, in einen Weidling gethan, und ferner, wie der Kapaun erläutert, vollendet.

Nro. 20.

Gestürztes Spanferkel mit Mayionaise.
(Mayionaise de Cochon de lait à la gellé.)

Das Spanferkel wird nach den Auswässern auf die Tafel gelegt, in vier Theile zerschnitten, in eine Casserole gelegt, mit einer halben Maß Essig, so viel Brühe und so viel Wein aufgefüllt, mit zwei spanischen Zwiebeln, zwei gelben Rüben, zwei

Petersilie, halben Kopf Zellerle, nebst einigen Schnitten Schneitschinken, Lorbeerblättern, Gewürz belegt, und so langsam gekocht. Dann in diesem ihren Sude nach dem erfolgten Klarkochen kalt gestellt.

Beim Gebrauche werden die Stücke aus dem Sude gehoben, in zierlichen kleinen Stücken zerschnitten, in die schon dazu bereitete Mayionaise getunkt, und sogleich in einem fünf Finger hohen ovalen Form, welcher früher mit Aspic aufgegossen, mit Trüffeln und Krebsschweifchen ausgelegt ist, dressirt; und so, bis der Form ganz angefüllt ist. Nach dem völligen Sulzen wird der Form mit Aspic ganz angefüllt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Beim Gebrauche wird er in ein lauwarmes Wasser getaucht, abgetrocknet, über eine lange Schüssel gestürzt, und mit Aspic-Croutous zierlich bekränzt.

Nro. 21.

Faschirter Wildschweinskopf über einem Fett-Sackel. (Hure de sanglier farcie sour un Socle).

Der Kopf sammt den Hals bis zwei Finger breit über die Schulterblatten, wird in gerader Linie abgeschnitten, und sehr sorgfältig gereinigt, dann wird er unter dem Kinnbeine aufgeschnitten, und diese Beine herausgelöst, so zwar, daß die Haut unverwundet bleibt, sie wird sodann über die Tafel ausgebreitet, überall nur Finger dick das Fleisch daran gelassen, aus dem abgenommenen und noch einmal so viel aus dem Schlegel dazu genommenen Fleische, wird jenes fein geschnitten, sodann mit der Hälfte soviel Mark, acht Loth rapirten Speck, vier Eßlöffel Fines-herbes, Gewürz und acht pulverisirten Lorbeerblättern fein gestossen; und nach dem Stossen in einem Weidling gethan. Unter dieser Zeit werden sogleich auch die darein gehörenden Ingredienzen bereitet. Wie auch acht sauber gereinigte und blanschirte Kalbsohren. Ein Pfund in Fingerdicke und lange Stücken geschnittener gereicherter Speck, zwei Pfund frische und geschälte Trüffeln, vier halb gekochte Pöckelzungen, vier rohe Kapaunerbrüste, und sechs Gänselebern. Der über die Tafel ausgebreitete Kopf, dessen Oeffnung an der Schnauze zugenäht ist, wird mit der Masse in möglichst bester Ordnung gefüllt, nach einer jeden Schicht der verbreiteten Schnitten, kommt eine dünne Lage von Fasche; bis endlich der Kopf ganz voll gefüllt ist. Bei dem Zusammenbiegen er seine natürliche Form wieder annimmt, er wird durch den ganzen Aufschnitt wieder zusammengenäht, über den Hals der Oeffnung wird eine große Schnitze rohes und geklopftes Fleisch genähet, um das Herausdrängen der Fülle zu ver-

hindern. Endlich wird der Kopf mit sehr flach geschnittenen Holzspälchen gedrängt, über die Schnauze bis zum Halse belegt, und in ein reines Tuch festgebunden, doch so daß seine natürliche Form so viel möglich beibehalten werde; welcher sodann in einem Kessel auf dem Halse gestellt wird, und mit etwelchen Schnitzen Rindfleisch, vier Kälberfüßen, sechs spanischen Zwiebeln, sechs gelben Rüben, vier Petersilie Wurzeln, zwei Köpfchen Zellerie, eine Hand voll Lorbeerblättern, Salz und Gewürz belegt, mit Hälfte Wein und Hälfte Wasser angefüllt, fünf Stunden gekocht, und so einem Tag in diesem seinen Sude am kalten Orte stehen gelassen. Den andern Tag wird dieser Kopf behutsam herausgenommen, aufgebunden, alle Bindfaden herausgezogen, das Ganze abgetrocknet, über einen großen Fett-Sockel gelegt, mit zerlassener Glace schön glacirt, sodann mit Silberspießchen, an welchen große Trüffeln, und Hahnenkämme angesteckt sind, besteckt, das Ganze mit Aspic-Croutons schön bekränzt, und eine kalte Orangen-Tunke besonders beigesetzt. (Tab. XII. Fig. 14.)

Bemerkung. Der Sockel wird in drei Abtheilungen aus einem starken Blech angegeben, die Theile werden sodann in einen Tragant-Kitt zusammen geklebt, mit der Fett ungefähr zwei Finger dick aufgetragen, und kalt gestellt. Unter dieser Zeit werden von Tragant die dazu gewählten Verzierungen bereitet. Nach Verlauf etwelchen Stunden wird der Sockel mit dem Profile zugestrichen, mit den Verzierungen belegt, und so aufgetischt.

Nro. 22.

Kalbs-Hirn mit Sardellen-Butter.
(Cervelles de veau au beure de Montpelier).

Ungefähr acht Kalbshirne werden nach dem mehrmaligen Abwässern von dem Masern und braunen Häutchen gereinigt, in eine Schwung-Casserole gethan, mit Salz, Gewürz, Lorbeerblatt, und Zwiebel bestreut, mit Speckplatten belegt, mit einer Essig gesäuerten Presse übergossen, gekocht, kalt gestellt, und bis ferner im Sud gelassen. Ein Viertelpfund aus den Gräthen gelöste Sardellen werden mit ein halb Pfund Butter, dem Saft zweier Limonien, einer halben Bouteille Tafelöhl, und zwei Eßlöffel voll geschnittener Petersilie gestossen, durch ein Sieb gestrichen, in einen weißen Weidling gethan, und auf einem gestampften Eis flaumig abgerührt, vor dem Anrichten werden die Hirne auf ein Sieb gelegt, abgetrocknet, in zierlichen Stücken zerschnitten, in der Vertiefung einer Schüssel mit der Butter eingetheilt, hoch aufdressirt, schön zugeglättet, und mit viertel Eiern, Salat, und Aspic-Croutous bekränzt, auf einem Silberspieß

wird ein Trüffel und Hahnenkamm gefaßt, und in die Mitte der Hirne gesteckt. (Tab. VIII. Fig. 5.)

Nro. 23.

Kalbs-Nuß mit Sarbellen Butter.
(Noix de veau au beure de Montpelier.)

Eine Kalbs-Nuß wird wie jene (in Abschnitt von Entréen Nro. 79. erläutert) bereitet. Die Nuß wird mit gekochter Pöckelzunge, Trüffeln, grünen Gurken, wie die Stofade (in Abschnitt vom Rindfleische erläutert) unterspickt, in einer Presse weich gedämpft, kalt gestellt, und nach dem Auskühlen mit etwas Flachen beschwert. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der Presse gehoben, zuparirt, in fingerdicke zierlichen Stücken geschnitten, und der Vorhergehenden Schüssel gleich beendet.

Nro. 24.

Wachteln mit Blut-Tunke. (Chaud-froid de Cailles.)

Ungefähr vier und zwanzig Wachteln werden nach dem reinen flammiren aufgemacht, dressirt, in einer Presse weich gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie aus der Presse gehoben, die Brüstchen herabgelöst, die Haut abgezogen, zuparirt, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, etwelchen Gewürznelken und dem Saft zweier Limonien vermengt, an einer Ecke eines Windofens klar gekocht, nach dem Klarkochen unter einem immerwährenden Rühren zur Hälfte eingekocht, am Ende mit einem Glas Hühnerblut vermengt, bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Tunke in ein gestampftes Eis gestellt, mit einem Schöpflöffel voll Aspic vermengt, und zart abgerührt. Nachdem sich die Tunke zu sulzen anfängt, werden die Brüstchen an eine zweizorkige Gabel gesteckt, in die Tunke getunkt, und so gleich auf die gehörige Schüssel, welche auf einem gestampften Eis steht, dressirt, mit Aspic-Croutons schön bekränzt, auf die Höhe ein Silberspieß, an welchen ein angesteckter Trüffel und Hahnenkamm ist, gesteckt.

Nro. 25.

Repphühner mit Blut-Tunke.
(Chaud-froid de Perdrix.)

Vier abgefederte und rein flammirte Repphühner, werden nachdem sie aufgebrochen, und ausgewaschen, dressirt, in eine Presse gedämpft, in zierlichen Stücken zerschnitten, und den Wachteln ähnlich gleich vollendet.

So auch die Haselhühner, Fasanen, Birkhühner und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 26.

Gestürzte Krammetsbrüstchen mit Blut-Tunke über einen Sockel.
(Chaud-froid de Filets de grives sour un socle.)

Ungefähr dreißig Vögel werden nach dem reinen flammiren aufgebrochen, sodann dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. Unter dieser Zeit wird ein fünf Finger hoher ovaler Form in ein gestampftes Eis gesetzt, Finger hoch mit Aspic aufgegossen, mit Krebsschweifchen und Blumenkohlröschen nach beliebigen Dessin ausgelegt, abermal mit etwelchen Tropfen Aspic begossen, und sulzen gelassen. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und die Tunke, wie sie bei den Wachteln beschrieben ist, vollzogen. Die Brüstchen werden sodann in die Tunke getunkt, so gleich in dem Form dressirt, und einige Zeit lang sulzen gelassen, sodann mit Aspic angefüllt, und bis zum Gebrauche stehen gelassen. Vor dem Anrichten wird der Form über einen Sockel gestürzt, mit zierlichen Aspic-Crotons bekränzt, und mit Trüffeln angefaßten Silber-Spießchen besteckt. (Tab. IX. Fig. 7)

Nro. 27.

Filets von Hasen mit Blut-Tunke.
(Chaud-froid de Filets de Liévre).

Ein von allen Häutchen gelöster Hase, wird in zwei Theile geschnitten, etwas gesalzen, in einer braunen Presse gedämpft, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Filets herabgelöst, in gleiche und schöne Stücke zerschnitten, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. Die Presse wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und die Tunke, wie sie bei den Wachteln erklärt ist, vollzogen. Die Filets werden sodann in dieselbe Tunke getunkt,

einer Schüssel ausdressirt, und mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt.

Nro. 28.

Fasanen-Sulz. (Gellé de Faisans.)

Von zwei gebratenen Fasanen, besonders von deren Brüstchen, wird das reine Fleisch von der Haut und Knochen abgelöst, geschnitten, und sehr fein gestossen, dann mit einer halben Maß Fleisch-Sulz abgerührt, und durch ein sehr feines Sieb gestrichen. der hiezu bestimmte Model wird einen halben Finger hoch mit Aspic begossen; wenn dieser Aufguß gesulzt ist, wird dessen Oberfläche mit in Wein gekochten Trüffeln, und weißen Fleisch der Fasanen ausgelegt, dann mit etwelchen Tropfen Aspic begossen, damit die Verzierung nicht aufschwimmt, nach diesem Sulzen wird die Verzierung überall messerrücken dick aufgegossen, und wenn dieses gut gesulzt ist, endlich mit der durchgeschlagenen Fasanen-Sulz angefüllt.

Beim Anrichten wird der Model einen Augenblick in ein lauwarmes Wasser getunkt, über eine Schüssel gestürzt, und mit zierlichen Aspic-Croutons bekränzt.

So auch die Sulz von Repphühnern, Haselhühnern, Kapaunern, Indians, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 29.

Gateau von Gänseleber mit Trüffeln über einen Fett-Sockel.

(Gateau de Foies gras aux Truffes sour un Socle.)

Acht Stück der schönsten Lebern werden mit Salz bestäubt, und in einem großen Weidling mit Gewürz, Lorbeerblättern, grüner Petersilie, vier Stunden marinirt, nach Verlauf von vier Stunden werden sie in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit einer fetten Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth gedämpft. Unter dieser Zeit werden zwei Pfund Trüffeln geschält, in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, mit Butter und etwelchen Lorberblättern gäh geschwungen, und kalt gestellt. Eben so werden vier Pfund Kalbsfleisch, und acht Pfund Rindfleisch in Finger dicken Schnitten geschnitten, in einer Casserole mit Gewürz, Schneitschinke, Wurzeln, Speck und Zwiebeln eingerichtet, mit fetter Brühe begossen, und braun gedämpft, sodann mit vier Schöpflöffel Brühe, und zwei Schöpflöffel starkem Weine aufgefüllt, und zwei Stunden kochen gelassen. Nach Verlauf zweier Stunden wird die Brühe geseihet, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, und auf die Seite

gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Lebern gestossen, mit der Glace vermengt, und durch ein feines Sieb gestrichen. Die Lebern werden sodann in eine Casserole gethan, in ein gestampftes Eis gestellt, und unter einem immerwährenden Rühren vier Schöpflöffel Aspic darunter gemengt, am Ende die Trüffeln sodann in einem ovalen Form gefüllt, und abermal in ein gestampftes Eis gestellt.

Beim Anrichten wird der Form in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über den Sockel gestürzt, und mit Aspic-Croutons bekränzt, an fünf Silber-Spießchen werden gekochte Trüffeln und Hahnenkämme angesteckt, und das Ganze damit besteckt. (Tab. XI. Fig. 1.)

Nro. 30.

Gateau von Haselhühner mit Trüffeln.
(Gateau de gellinotes aux Truffes.)

Vier der schönsten Hühner werden nach dem reinen flammiren dressirt, in einer Presse gedämpft und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Brüstchen herabgelöst, in feinen Würfeln geschnitten, und kalt gestellt. Die Gerippe werden abermal mit zwei Schöpflöffel Brühe angefüllt und ausgekocht. — Während dieser Zeit werden vier Gänselebern, wie die Vorhergehenden erläutern, gedämpft, durch ein Sieb gestrichen, und kalt gestellt. Die Presse der Hühner wird geseihet, das Fett abgenommen, zum Spinnen dick eingekocht, und den Lebern beigemischt. Die Lebern werden sodann in eine Casserole gethan, in ein gestampftes Eis gestellt, und unter einem immerwährenden Rühren zwei Schöpflöffel Aspic darein gerührt, am Ende leicht die Brüstchen sodann in eine Form gefüllt, und in ein gestampftes Eis gestellt.

Beim Anrichten wird der Form in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über eine Schüssel gestürzt, und mit Aspic-Croutons zierlich bekränzt.

Nro. 31.

Kalte Gänseleber-Pastette mit Trüffeln.
(Pate froid de Foies gras aux Truffes.)

Zwei Pfund der schönsten Trüffeln werden nach mehrmaligen abwaschen geschält, in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, und bis weiter weggesetzt. — Acht große Lebern werden in zwei Finger dicke, und lange Stückchen geschnitten, schön zu parirt, ungefähr einen Finger tief, und halben Finger breit eingeschnitten, mit den Trüffeln eingelegt, mit Salz, Pfeffer,

Concasée bestäubt, in einen großen Weidling gelegt, mit grüner Petersilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern bestreut, zugedeckt, und bis zu dem andern Tag aufbewahrt. Es wird so getrachtet, daß ungefähr der dritte Theil der Trüffeln zurück bleiben, welche sodann mit acht Loth Mark, so viel rapirten Speck, vier Eßlöffel Fines herbes, und die Abfälle der Leber, welche beiläufig drei ganze ausmachen können, gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und zum anderen Tage aufbewahret.

Die Bereitung des Teiges:

Es werden vier Pfund Mehl über die Tafel gesiebt, und in der Mitte auseinander im Kranze gestrichen, in diese Mitte kommen: Ein Pfund Butter, sechs Eierdotter, ein Eßlöffel Salz, und Wasser so viel benöthiget. Es wird erst die Butter mit den Dottern und dem Wasser etwas abgearbeitet, dann das Mehl zu einem flockigen Teige vermengt, leicht mit dem Wasser bespritzt, und an einen Klumpen zusammen geknettet, so zwar, daß ein fein glatter, fester Teig daraus wird, der eine jede Form leicht annimmt, und selbe genau behält. Das Knetten indessen ist nicht so leicht, als man sich es denken könnte, es fordert viele Kraft, bis man das Mehl mit der geringen Flüssigkeit zu einem festen Teige umschafft. Dann ist eine schnelle Arbeit, besonders im Sommer nothwendig, denn leicht wird der Teig verbrannt, und zur gehörigen Arbeit untauglich; dieß geschieht öfters, wenn man ihn zu lange knettet, die Wärme der Hände macht die Butter zerfließen, der Teig wird fett, bricht überall auseinander, und hat keine Zusammenhaltung mehr. Ist dieser Unfall wirklich eingetreten; so muß man ihn dünnblätterig schneiden, fein bespritzen, wieder zusammen legen, in eine etwas nasse Serviette eingeschlagen, und über Nacht an einem kalten Orte liegen lassen; dann kann man ihn wieder etwas knetten, und dressiren, allein der so verbrannte Teig läßt sich selten schön arbeiten. Es wird indessen auch der gut gearbeitete Teig in ein feuchtes Tuch geschlagen, und über Nacht an einem kalten Orte gelegt. — Den folgenden Tag wird die Fasche vorgenommen, und mit einem Kochlöffel leicht durcheinander gerührt; unterdessen wird eine hohe Casserole dazu gewählt. Es wird nun Finger hoch der Boden mit der Fasche belegt, darauf eine Reihe der Gänseleber, wieder eine Reihe der Fasche, und so, bis die Casserole voll ist; die Casserole wird sodann in ein gestampftes Eis gestellt, und eine Stunde stehen gelassen. Unter dieser Zeit wird die Fasche sehr fest, und läßt sich viel leichter dressiren. Der Teig wird in zwei Theile geschnitten, der eine Theil wird in eine zwei Finger dicke runde Platte gewalkt, die Casserole in ein lau-

warmes Wasser getunkt, und darauf gestürzt, der übrige Teig wird eben so lang und breit ausgewalkt, als es der Form der Pastette erfordert, welches früher mit einem Papier abgemessen wird. Der Teig wird sodann nach der Maß gleich geschnitten, die runde Platte mit Eiern bestrichen, die lange wird sodann genau neben der Fasche aufgestellt, an die runde mittelst des Daumens genau befestigt, der übrige Teig wird abermal zusammen geknettet, Finger dick ausgewalkt, und ein gerade darauf passender Deckel geschnitten. Der scharfe Rand wird mit einem Pastettenzwicker gezwickt; so auch der Rand, die rein geglättete Außenseite wird durch das Auflegen verschiedener aus dem übrigen dünn gewalkten Teige geschnittener Formen verziert. — Man bestreicht die Pastette mit abgeschlagenen Eiern, und trägt mittelst einer Spicknadel aus dem vorher geschnittenen Teig einen beliebigen Dessin auf. Im Deckel wird eine runde zwei Finger breite Oeffnung gemacht, in welchen sich über den ganzen Deckel zierlich geformte, und eines das andere etwas überdeckend gelegte Blätter verlieren. Die Verzierung wird behutsam bestrichen, und die Pastette an einem trockenen kalten Orte zu leichtem Uebertrocknen stehen gelassen. Sie wird dann noch einmal bestrichen, und einen Augenblick in Ofen gestellt, um die Bestreichung zu trocknen, und der Verzierung eine Festigkeit zu geben. Die Pastette wird sodann wieder herausgenommen, und bis zum Auskühlen stehen gelassen. — Man schneidet während der Zeit drei Finger breite Bänder von Papier, bestreicht dieselben stark mit Butter, schneidet sie von beiden Seiten Finger tief, und eben so weit auseinander der ganzen Länge nach ein, bis man eine gehörige Menge beisammen hat, um die Pastette genau bedecken zu können; dann werden dreimal so viel andere Streifen geschnitten, die aber erst von beiden Seiten einen Finger tief, und eben so breit auseinander eingeschnitten, und dann statt der Butter mit abgeschlagenen Eiern, unter welche etwas Mehl gemengt worden ist, und im Augenblicke des Gebrauches bestrichen. Die Pastette wird nun mit dem mit Butter bestrichenen Streifen belegt; da sie kalt ist, so bleiben die Streife in jeder Richtung kleben, und nehmen durch das Einschneiden die Form der Pastetten an, über dieses werden nun die anderen Streifen, wovon ein jeder mit Eiern bestrichen ist, gelegt, und es bleibt ein jeder eben so kleben. Dieß wird nun so fortgesetzt, bis die ganze Pastette in einem vierfachen Papier eingehüllt ist, ein leichter Ueberband von Spagat gibt dem Ganzen eine Sicherheit. Endlich wird sie in einem zwei Stunden lange stark geheizten, dann eine volle Stunde lang abgekühlten Ofen eingeschossen, genau verschlossen, und drei Stunden lang gebacken; nach diesem Zeitraume soll dieselbe gebacken,

und eine gelbliche Farbe erhalten haben. Man nimmt sie dann heraus, gießt in die an den Deckel befindliche Oeffnung einem Schöpflöffel voll sehr kräftigen, mit einem Glas Madera Sec verkochte Aspic, verstopft die Oeffnung mit einem Knottenteig, löst den Ueberwurf vom Papier behutsam ab, und stellt die Pastette an einem kalten Ort, am zweiten Tag wird sodann der Deckel rund herum aufgeschnitten, behutsam aufgehoben, mit fein gehackter Aspic belegt, auf eine Schüssel auf ein zierlich gelegtes Servlette gestellt. Die äußere Kruste mit wenig Mandelöhl bestrichen, und so aufgetischt. (Tab. IX. Fig. 8.)

Nro. 32.

Kalte Pastette von Fasanen mit Trüffeln.
(Pate froid de Faisans aux Truffes.)

Vier Fasanen werden in dicken Speckplatten eingewickelt, langsam gebraten und kalt gestellt. Unter dieser Zeit werden zwei Pfund Trüffeln nach mehrmaligem Waschen geschält, in messerrücken dicke Blatteln geschnitten, und zum ferneren Gebrauche weggestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Filets der Fasanen herabgelöst, eingeschnitten, mit Trüffeln eingelegt, in einen Weidling gethan, mit Concasée, Salz, und pulverisirten Lorbeerblättern, Zwiebeln und grünen Petersilie bestreut, und über Nacht an einem kalten Ort gestellt. — Vier große Gänselebern werden mit ungefähr dem dritten Theil der zurück behaltenen Trüffeln, acht Loth Mark, acht Loth rapirter Speck, vier Eßlöffel Fines-herbes gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und bis dem folgenden Tag aufbewahrt. — So auch ein Teig wie der Vorhergehende erklärt ist, bereitet, und über Nacht an einem kalten Ort gelegt wird. Den folgenden Tag wird der Teig, wie auch die Fasche und Fasanen vorgenommen, und wie die Vorhergehenden erklärt, vollendet. — Die Gerippe der Fasanen werden in einer Presse ausgekocht, sodann die Presse geseihet, das Fett abgenommen, und zum spinnen dick eingekocht, am Ende mit einem Schöpflöffel Aspic und einem halben Glas Madera Sec vermengt, und in die kleine Oeffnung der Pastette gegossen.

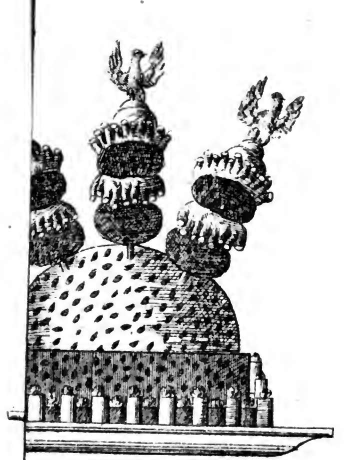
So auch die Pastette von Haselhühnern, Repphühnern, Indians, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 33.

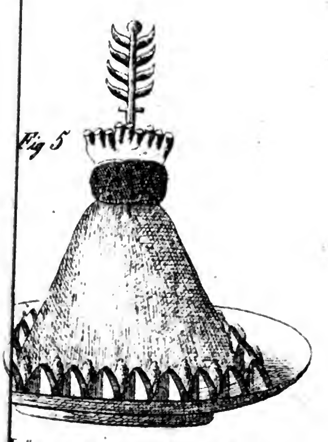
Kleine Wachtel-Pastettchen mit Trüffeln.
(Petits pates de cailles aux Truffes.)

Auf zwölf derlei Pastettchen werden ungefähr achtzehn Wachteln, nebst zwei Gänselebern, und einem Pfund Trüffeln

Tab: 8.

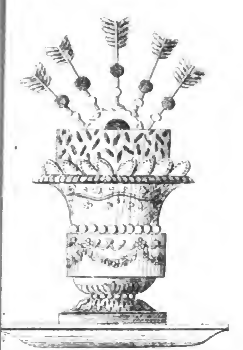


ateau von Hasen

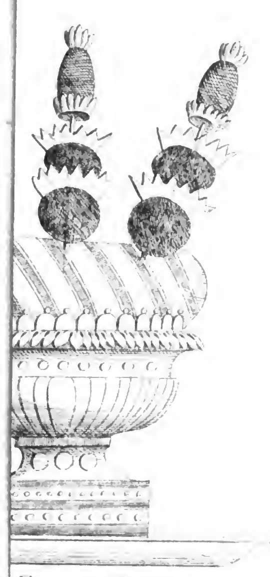


hürne mit Sardellen Butter

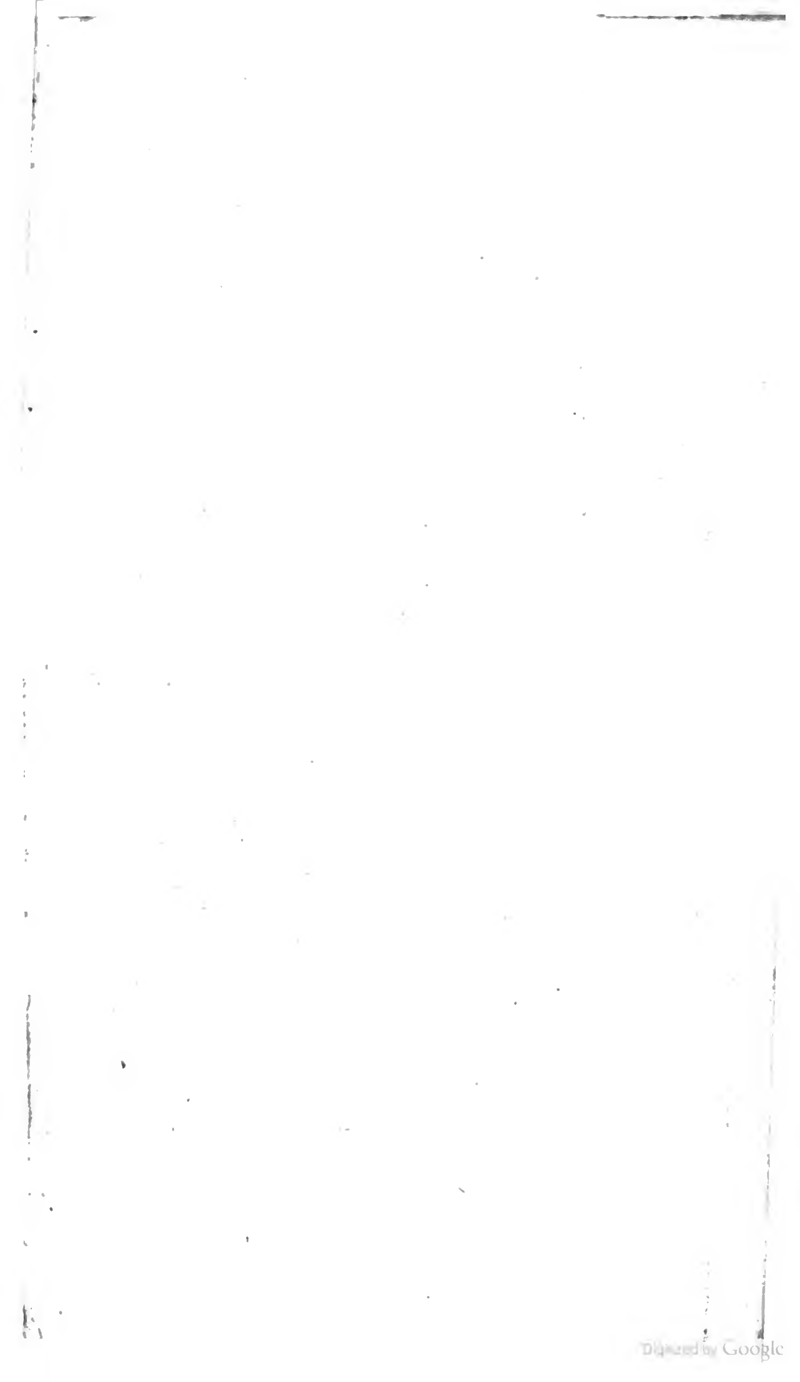
Tab. 9.



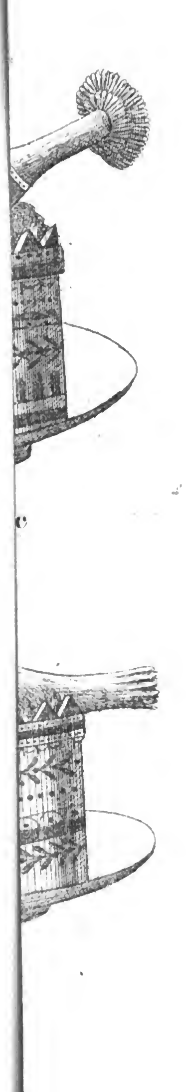
hoafroit von Kranwettern

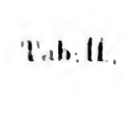


din von Indian



Tab. 10.




Tab: II.

Tab: 12.



bereitet, die Brüstchen werden abgelöst, mit Trüffeln eingelegt, und die Gerippe in einer Presse gedünstet, sodann geseihet, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, mit den gedünsteten, und durch ein Sieb gestrichenen Lebern vermengt, und kalt gestellt. Der Teig wird sodann Linien dick ausgewalkt, und wegen gleicher Größe, mit einem Ausstecher ausgestochen; zwei bis drei Zoll hohe Streifen werden dann herum gestellt, angefeuchtet, und möglichst gut befestigt, mit der Fasche und eingelegten Brüstchen der Wachteln gefüllt, mit dem Deckel bedeckt, und nun der großen Pastette gleich beendigt. Nämlich schön gezwickt, mit Eiern bestrichen, eine Stunde in einem mittelheißen Ofen gebacken, und auf einem kalten Orte gestellt. Den andern Tag werden die Deckeln rund herum aufgeschnitten, mit Aspic belegt, über eine zierlich gelegte Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

So auch die Pastettchen von Krammetsvögeln, Schnepfen, und mehr dergleichen bereitet.

Zwölfter Abschnitt.

Von den Butter-, Eier-, und Fleisch-Borduren.

Einfassungen von gefärbten Butter werden nur um diejenigen Gerichte aufgestellt, die von Fischen und mit Oehl-Tunken bereitet sind. Dieselbe wird hiezu durch ein feines Abtreiben über eine Marmorplatte mit Saffran, Cochenile, und Spinat grün gefärbt, dann über einem Finger hohen Plafont gestrichen, und über ein gestampftes Eis gestellt. Nachdem die Butter schon fest genug ist, so wird sie mit den schon dazu bestimmten warmen Ausstechern ausgestochen, der Plafont über einen Bogen Papier gestürzt, und mit einem warmen Tuch so lange gerieben, bis sie auf das Papier sinken, welche sodann nach Bestimmung an den Ranft der Schüssel, dressirt werden. (Tab. XIV. Fig. 1.)

Fig. 2. Dieselben werden in Viereck geschnitten, und Perlen ähnlich mit ausgestochenen Trüffeln belegt.

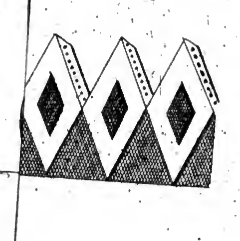
Fig. 3. Hart gekochte halbe Eier, inzwischen gefärbte Butter mittelst Ausstecher ausgestochen.

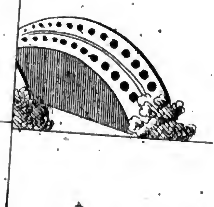
Fig. 4. Viertel-Eier mit ausgestochenen Trüffeln belegt, inzwischen fein geschnittene Aspic.

Fig. 5. u. 6. Harte Eierdotter mit altgebackenen Rammeln, welche in schmalen Streifen geschnitten, in Aspic getunkt sind, belegt, inzwischen gefärbte Butter mittelst Ausstecher ausgestochen.

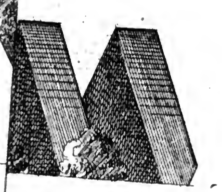
Fig. 7. u. 8. Braune Aspic, inzwischen Blumenkohl, und fein geschnittene weiße Aspic.

Tab. 14.

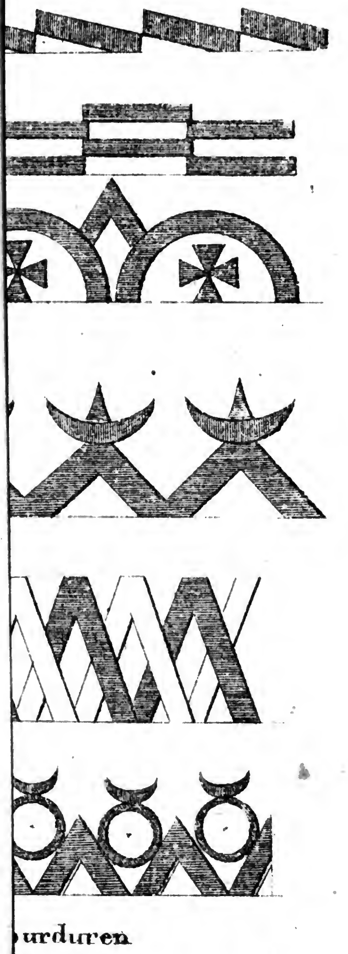




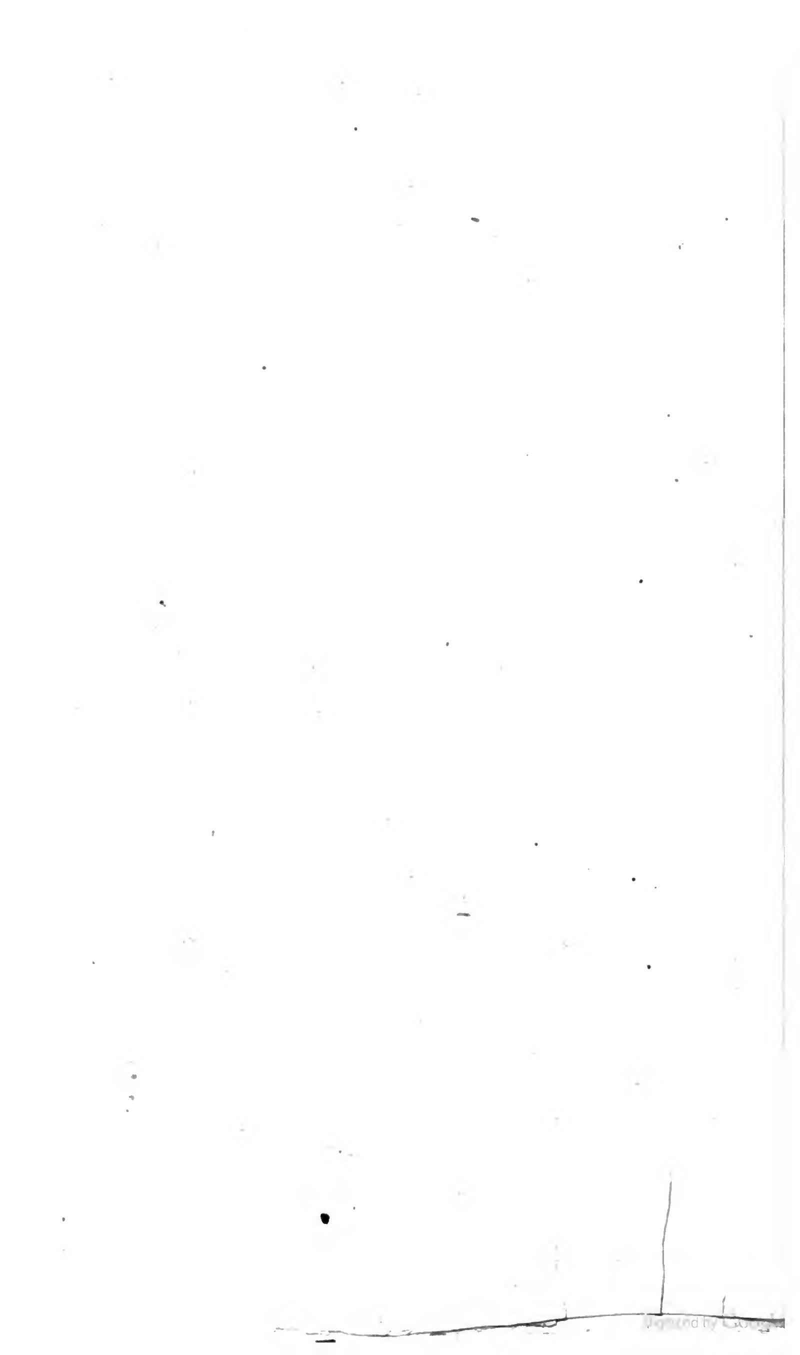




Tab. 15.



urduren



Dreizehnter Abschnitt.

Von den Mehlspeisen.

Nro. 1.

Soufflée von Kaffeh.

Es werden acht Loth Kaffeh gehörig gebrannt, und brennend heiß aus der Pfanne in eine halbe Maß kochendes Obers gegeben, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit dieselbe den Geruch an sich ziehe, sonach geseihet, und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden acht Eierdotter, zehn Loth Zucker, und zwei Eßlöffel Mehl in eine Casserole gethan, mit dem Obers, Stäubchen Salz, und Stückchen Butter mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rühren auf dem Feuer bis fast zum Kochen aufgezogen, die Klar zu Schnee geschlagen, und in die Masse vermengt, in eine mit Butter bestrichene Silber-Casserole gefüllt, und in einem sehr schwachen Backofen gebacken. Es muß so angetragen werden, daß der Soufflée erst damals in Ofen komme, wenn schon die Suppe angerichtet ist.

Nro. 2.

Soufflée von Chocolade.

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit acht Loth zerlassenen Chocolade, acht Loth Zucker, Stäubchen Salz, einer Nuß großem Stück Butter, zehn Eierdottern, und einem Seitel Obers gut abgerührt, mittelst einer Schneeruthe auf dem Feuer aufgezogen, am Ende mit dem Schnee vermengt, und wie der vorhergehende erläutert, gebacken.

Nro. 3.

Soufflée von Orangen-Blüthe.

In einer halben Maß kochendes Obers werden zwei Loth geröstete Orangen-Blüthe gegeben, die Casserole genau bedeckt, eine halbe Stunde stehen gelassen, sodann geseihet, und ferner so vollendet, wie der Soufflée von Kaffeh erläutert.

Nro. 4.

Soufflée von Vanille.

Ungefähr auf ein Seitel Obers werden zehn Eierdotter, zwei Eßlöffel feines Mehl, zehn Loth Zucker, eine Nuß großes Stückchen Butter, ein halb Loth gestossene Vanille genommen, mittelst einer Schneeruthe unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer aufgezogen, mit dem Schnee vermengt, und dem Vorhergehenden gleich gebacken.

Nro. 5.

Soufflée von gerösteten Haselnüssen.

Ein halbes Pfund Haselnüsse, werden nachdem sie aufgeschlagen, von der Schale gelöst, bis ferner weggesetzt. Unter dieser Zeit wird ein halbes Pfund Zucker in einer Caramel-Pfanne, bis fast zum Krachbruch gekocht, die Haselnüsse werden sodann hinein gegeben, und so lange geröstet, bis der Zucker abstirbt, nach dem völligen absterben werden sie in eine halbe Maß siedend heißes Obers gegossen, genau zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, sodann geseihet, und kalt gestellt.

Beim Gebrauche wird das Obers mit zwei starken Eßlöffel voll Mehl, zehn Eierdottern, zehn Loth Zucker, Stäubchen Salz, und dem gehörigen Schnee vermengt, und der vorhergehenden gleich gebacken.

So auch der Soufflée von gerösteten Mandeln, Kastanien, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 6.

Soufflée von Mandelmilch.

Es wird aus drei Viertelpfund Mandeln nicht ganz eine halbe Maß Mandelmilch gemacht, mit zwei starken Eßlöffel voll Mehl, zehn Eierdottern, zehn Loth Zucker, Stäubchen Salz, und dem Schnee vermengt, und der Vorhergehenden gleich gebacken.

Nro. 7.

Omlette-Soufflée mit Orangen-Blüthe.

Es werden zwölf Eierdotter mit achtzehn Loth Zucker, [illegible]th geröstete und zerriebene Orangen-Blüthe und ein [illegible]n Salz einige Zeit hindurch abgerührt, und mit den

zwölf zu den Schnee geschlagenen Eierklaren vermengt. Nun über eine flache Pfanne (Omlette-Pfanne) ein eigroßes Stückchen Butter zerlassen, und der dritte Theil der Maße darauf gegossen, und über dem Feuer fort bewegt, bis es eine dünne, gelbe, rothe Kruste bildet; dieser große Flecken wird durch ein geschicktes Schwingen umgewendet, und über dem Feuer fort bewegt, bis es auch hier die gehörige Farbe erhält, welches zusammen eine Minute brauchen könnte; so leicht überbacken wird es über eine Silberschüssel geglischt, jedoch so, das die Hälfte der Schüssel bedeckt wird, und um den weißen Rand hoch einwärts der Schüssel sich thürmt, der zweite und dritte Theil, der eben so gebacken wird, nimmt die andere Hälfte der Schüssel ein, und der letzte Theil kömmt über die ersteren zwei, einer Luftblase gleich. Das Backen kann eine Viertelstunde dauern, dann wird es noch einmal mit Zucker bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glacirt; welches jedoch in Ofen geschehen muß.

So auch der Omlette-Soufflée mit Vanille, mit Citron, Orangen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 8.

Flanken-Auflauf mit Käse.

Acht Loth Butter werden in einem Casserole gethan, und über ein schwaches Feuer gestellt, nachdem die Butter zerschlichen ist, werden vier bis fünf Kochlöffel des feinsten Mehls darein gegeben, unter einander gerührt, und sogleich mit einer halben Maß Obers unter einem gewaltigen Rühren zu einem festen Koch abgerührt, nachdem der Mehlgeschmack ausgezogen ist, wird er auf die Seite gestellt, nach Verlauf einer halben Stunde, wird ein halbes Pfund Croyer-Käse nebst acht Eierdottern, vier Loth gestossenen Zucker, noch ein Viertelpfund in Würfeln geschnittenem Käse, und Salz darunter gerührt, die Klar zum Schnee geschlagen, darein gemengt, und in einer mit Butter bestrichenen Silber-Casserole, welche mit Butter bestrichenen Papierstreifen eingebunden ist, drei Viertelstunden in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 9.

Flanken-Auflauf auf Miloneser-Art.

Dieser Auflauf wird dem Vorhergehenden ganz gleich behandelt, nur statt Croyer-, wird Parmesan-Käse gebraucht.

Nro. 10.

Flanken-Auflauf von Mark.

Acht Loth Mark werden auf einem sehr schwachen Feuer zerlassen, sodann geseihet, in eine Casserole gethan, mit vier Kochlöffel Mehl vermengt, mit einer halben Maß heißen Obers aufgelassen, zu einem festen Koch abgerührt, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird sie mit acht Eierdottern, vier Loth Zucker, etwas Salz flaumig abgerührt, am Ende mit dem geschlagenen Schnee von der Eierklar, nebst acht Loth in Würfel geschnittenes Mark vermengt, in eine Silber-Casserole gefüllt, und drei Viertelstunden gebacken.

Nro. 11.

Flanken-Auflauf von Reis mit Äpfeln.

Ungefähr achtzehn kleine Tafet-Aepfeln, werden wie Nuß große Kügelchen mittelst einem Hohleisen ausgehölscht, in Mehl gemalzt, in Schmalz gebacken, und bis zum ferneren Gebrauche kalt gestellt. — Ein halb Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, sodann in eine Casserole gethan, drei Finger hoch mit kochendem Obers übergossen, ins Kochen gebracht, und auf eine warme Asche gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Reis vom Feuer genommen, mit acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker, Stäubchen Salz, zu einem Geschmack gehoben, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen noch mit acht Eierdottern, und der Klar zum Schnee geschlagen leicht verrührt, und so in eine Silber-Casserole lageweis, mit den gebackenen Äpfeln eingetheilt, darein gefüllt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und eine Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 12.

Flanken-Auflauf nach Portugieser-Art.

Es werden ungefähr vier und zwanzig Taffet- oder Reinet-Äpfel mit einem fingerdicken Ausstecher behutsam durchgestochen, zierlich geschält, und in eine die Hälfte mit Wasser angefüllte Casserole gethan, das Wasser wird mit dem Saft zweier Limonien gesäuert, die Äpfel weiß zu erhalten. Wenn zwölf davon geschält sind, so werden sie in eine andere Casserole mit so viel Wasser, als sie gerade bedürfen, um von selben überspielt zu werden, gethan, mit einem halben Pfund Zucker, und die Schale einer Limonie gekocht, jedoch nur so, daß

die Hitze nur leicht durchdringe; dann werden sie nach einer kleinen Weile des Abkühlens, heraus in einen Porzellän-Topf gethan, und bedeckt, indessen sind die andern zwölf geschält worden, die wieder so abgekocht werden. Unter dieser Zeit wird ein Reis, wie der vorhergehende erläutert, bereitet, der Saft der Äpfeln wird zu einem Syrup eingekocht, am Ende mit ein halb Pfund Marillen-Marmelade vermengt, fest eingekocht, und die ausgehöhlten Äpfel damit gefüllt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Äpfel mit dem Reis Lageweis in eine Silber Casserole oder in eine Teig-Crouestade eingefüllt, und eine Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 13.

Flanken-Auflauf mit Abricosen.

Ungefähr vier und zwanzig Stück werden in zwei Theile geschnitten, geschält, und mit einem halb Pfund Zucker gekocht, sodann abgeseihet, der Saft zum Spinnen dick eingekocht, und sie abermal in selben Saft gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Abricosen Lageweis, mit dem Reis (wie welcher bei Nro. 11. erläutert ist) in eine Silber-Casserole gefüllt, und eine Stunde in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 14.

Flanken-Auflauf von feinen Nudeln mit eingesottenen Nüßen.

In drei Seitel Obers werden ungefähr vier Hände voll fein geschnittene Nudeln, mit acht Loth Butter unter einem immerwährenden Rühren eingekocht. Nach einigen Kochen werden sie mit ein wenig Salz vermengt, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie mit zwölf Loth Geschmack-Zucker, acht Eierdottern, und dem Schnee vermengt, und Lageweis mit einem Pfund eingesottener Nüße, welche in Würfeln geschnitten sind, in eine Silber-Casserole gefüllt, und drei Viertelstunden in einem schwachen Ofen gebacken.

Nro. 15.

Flanken-Auflauf in Vols-au-vent mit Abricosen.

Es werden dreißig Apricosen in zwei Theile geschnitten, sodann geschält, und mit drei Viertlpfund Zucker gekocht, nach dem Kochen werden sie auf ein Sieb gelegt, und der Saft zu einem

dicken Syrup eingekocht. Die Hälfte der schönsten werden ausgesucht, die übrigen unter den Syrup vermengt, und durch ein feines Sieb gestrichen. Sollte das Marmelad nicht genug dick sein, so wird es abermal auf das Feuer gesetzt, und unter einem immerwährenden Rühren dick eingekocht. Unter dieser Zeit wird von Butter-Teig eine Vols-au-vent gerichtet, und in einem schwachen Ofen gebacken, nach dem Backen wird der innere nasse Teig herausgenommen, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Abricosen Lageweis mit dem Marmelad darein gefüllt, mit ganzen Früchten schön belegt, mit Zucker bestreut, mit Papier überbunden, so auch mit Papier zugedeckt, und nun in einem lauwarmen Backofen gestellt.

Beim Gebrauche wird sie über eine zierlich gelegte Serviette gestellt, abermal mit Zucker bestäubt und so aufgetischt.

So auch die Flanken von Aepfeln,
Pflaumen,
Birnen,
Pfirsiche, u. mehr dgl. gegeben.

Nro. 16.

Flanken-Auflauf mit Cétraten und wällschen Nüßen.

Ein Viertlpfund Reis wird (wie Nro. 11. erläutert) weich in Obers gekocht, sodann durch ein feines Sieb gestrichen, und auf die Seite gestellt. Unter dieser Zeit wird eine Maß Obers auf einen Windofen gestellt, und so lange gekocht, bis sich das Obers fast zu einem Seitel eingekocht, welches in eine kleinere Casserole gegossen, abermal auf das Feuer gesetzt, und unter einem immerwährenden Rühren bis zu einem dicken purée eingekocht, und kalt gestellt wird. Nach dem völligen Auskühlen wird es durch ein feines Sieb gestrichen, und unter den Reis gerührt, zu welchen auch noch zwölf Loth Zucker, vier Loth in Würfeln geschnittene Cétraten, und soviel in Würfeln geschnittene Nüße, gelegt, werden leicht durcheinander gemengt, am Ende mit dem Schnee von der Klar veramalganirt und so in eine ausgehöhlte Vols-au-vent gefüllt, mit Papier umbunden, und eine halbe Stunde in einem mittelheißen Ofen gebacken. Nach dem Backen wird sie über eine zierlich gelegte Serviette gestellt, mit Zucker bestäubt und so aufgetischt.

Nro. 17.

Flanken-Auflauf von Kastanien mit Maresquin.

Ungefähr vier und zwanzig der größten Kastanien, werden nach dem sie gebraten, von der Schale gelöst, gestossen, in eine Casserole gethan, und weggesetzt. Ein Maß Obers wird auf einem Windofen gestellt, und wie beim vorhergehenden erläutert, bis zur purée artigen Dicke eingekocht, mit den Kastanien vermengt, abermal auf das Feuer gesetzt, nachdem das purée durchaus heiß geworden ist, wird es durch ein Sieb gestrichen, und kalt gestellt, drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird das purée mit zwölf Loth Zucker, acht Eierdottern, zwei Eßlöffel Maresquin, und von klar geschlagenen Schnee vermengt, in eine ausgehöhlte Vols-au-vent gefüllt, mit Papier überbunden, und in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 18.

Flanken-Auflauf von Äpfeln und Rhum.

Zwölf der schönsten Tafet-Äpfeln werden nach dem sie geschält sind, in feine Blättchen geschnitten, mit etwas Rhum und drei Viertlpfund gestossenen Zucker weich gedünstet, sodann durch ein feines Sieb gestrichen, und weggesetzt. Sollte dieß Marmelad zu dünn seyn, so wird es noch mit etwas Zucker vermengt, über das Feuer gesetzt, und noch dicker eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Marmelad mit von acht Eierklar geschlagenen Schnee vermengt, in eine Vols-au-vent gefüllt, mit Papier überbunden, und in einem sehr schwachen Ofen gebacken.

So auch die Flanken von Abricosen mit Rhum,
Pflaumen,
Erdbeeren, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 19.

Äpfel in Reis-Crouestade.

Zwölf schöne Tafetäpfel werden in vier Theile geschnitten, zierlich und gleich geschält, mit einem halb Pfund Zucker, und dem Saft einer Limonie gekocht, sodann behutsam mittelst einem Silberlöffel auf ein Sieb gelegt, der Saft davon geseihet, in eine kleine Casserole gegossen, und zu einem Spinnend dicken Syrup eingekocht. Unter dieser Zeit wird ein halb Pfund Reis

mehrmal gewaschen, sonach mit zweimal soviel Wasser blanschirt, dann wird das Wasser abgeseihet, der Reis mit acht Loth Butter, und acht Loth Zucker nebst etwas wenigen Salz belegt, mit einer halben Maß kochenden Obers genäßt, und ins Kochen gebracht, endlich über glühende Asche gestellt, zugedeckt, und so bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Nach Verlauf von drei Viertelstunden wird der Deckel abgenommen, und der Reis mittelst eines Kochlöffels durcheinander gerührt,, doch so daß die Körner nicht stark unter einander gebrochen werden. Die Crouestade wird sodann auf die dazu bestimmte Schüssel gestellt, der Reis darein gefüllt, in der Mitte eine Höhlung gerichtet, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach dem völligen Auskühlen wird der Reif von beiden Seiten aufgemacht, und neben dem Reis behutsam weggenommen. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Äpfel in diese Höhlung dressirt, mit ganzen confitirten Früchten zierlich belegt, mit einer großen Sturz-Casserole zugedeckt, und in einem mittelheißen Ofen gestellt. Der zurückbehaltene Syrup wird sodann mit zwei Eßlöffel voll Marillen-Marmelade vermengt, aufgekocht, und beim Anrichten mittelst einem Silberlöffel darüber gegossen.

Nro. 20.

Äpfel mit Reis als Turban.

Der Reis wird (wie der vorhergehende erklärt) gekocht, so auch die Äpfel. Der Reis wird sodann in einem zwei Finger breiten und drei Finger hohen Reife gefüllt, auf eine runde Schüssel gestürzt, die Äpfel im Kranze laufend darein rangirt, mit ganzen confitirten Früchten belegt, und dem Vorhergehenden gleich vollendet.

So auch der Reis mit Abricosen,
Pfirsiche,
Birnen, und mehr dergl. gegeben.

Nro. 21.

Charlotte von Äpfeln.

Ungefähr achtzehn Tafet Äpfeln werden auf vier Theile zerschnitten, rein geschält, und in feine Blatteln zerschnitten, diese so geblätterten Äpfel werden mit sechs Loth Butter zwölf Loth feinen Zucker, und acht Loth Marillen-Marmelade geschwungen und über schwachen Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat, dann werden sie kalt gestellt. Indessen wird eine flache runde Sturz-Casserole mit Butter stark bestrichen, und mit auf dünne lang viereckige Blättchen geschnittener Semmel, die in

zerlassener Butter getaucht worden, ausgelegt, an die Wände des Models werden die Schnittchen eines etwas über das andere gestellt. Wenn der Model nun ganz ausgefüttert ist, so wird derselbe mit den gedünsteten Aepfeln angefüllt, mit Semmelschnitten belegt, mit zerlassener Butter bespritzt, und im heißen Ofen eine halbe Stunde lang gebacken, unter welcher Zeit die Semmel schön gelb, resch, und die ganze Charlotte mit Hitze durchdrungen wird, nach diesem garbacken wird sie dann über eine Schüssel gestürzt, und aufgetischt.

Nro. 22.

Charlotte von Abricosen.

Vier und zwanzig bis dreißig Abricosen werden möglichst dünn geschält, auf acht Theile geschnitten, und mit zwölf Loth gestossenen Zucker, und sechs Loth Butter über schwachen Windofen behutsam geschwungen, bis die Butter und der Zucker um sie genau angeklebt ist, es wird dann ein Model dem vorhergehenden gleich, mit Semmel gefüttert, mit den Abricosen angefüllt, und schnell gebacken. Sie muß von hellröthlich gelber Farbe, und rescher Rinde seyn. Nach dem Umstürzen über ihre Schüssel, wird die Charlotte mit dünner durchsichtiger Marmelade bestrichen, und sogleich aufgetischt.

Nro. 23.

Charlotte von Pfirsichen.

Zwanzig schöne Pfirsiche werden von einander gespalten, und in einem leichten Syrup von acht Loth Zucker, und zwei Gläser Wasser nur so lange über dem Feuer gelassen, bis sich die Haut abziehen läßt, dann werden sie abgeseihet, mit etwas kalten Wasser abgeschreckt, um das Weichwerden zu verhindern, und nun eine jede von der Haut entblößte Hälfte, auf drei bis vier Stückchen abgeschnitten, in acht Loth Zucker und vier Loth zerlassener Butter geschwungen, und in den mit Semmelschnittchen gefütterten Model gefüllt, und schnell gebacken.

Nro. 24.

Kirschen-Kuchen.

Es werden sechzehn Loth Butter nebst eben soviel gestossenen Zucker, und so viel abgeschälten und ebenfalls fein gestossene Mandeln, mittelst eines Kochlöffels in einem irdenen tiefen glacirten Weidling flaumig weiß abgetrieben, welches eine halbe Stunde lang dauern kann; dann werden von zwei zu zwei Mi-

nuten eine Eierdotter hinein verrührt, bis auf die Zahl acht, sonach kömmt die Würze aus einem Kaffeelöffel voll fein gestossenen Zimmet, vier Gewürznelken, endlich kommen achtzehn Loth fein zerriebene, und durchgesiebte weiße Semmelbröseln, und die zum festen Schnee geschlagene Eierklar hinzu, und das Ganze zu einem festen Kuchen abgerührt.

Während dieser Arbeit sind zwei Pfund schöner schwarzer Kirschen von den Stängeln gezupft, und von den Kernern gelöst, welches am schicklichsten geschieht, wenn man mit einem dünnen spitzigen Hölzchen in die Kirsche sticht, und den Kern bei der kleinen Oeffnung des Stängels gemach herausschiebt. Jetzt wird eine Sturz-Casserole mit Schmalz bestrichen, mit einem mürben Teig ausgefüttert, von der oben bereiteten Masse wird nun ein halber Finger hoch hinein gegossen, und diese dünne Schichte eben so hoch mit den ausgelösten Kirschen besäet, jedoch so, daß keine an den Teig kömmt, wieder ein halber Finger hoch von der Masse, und wieder Kirschen, und so fort, bis der Model gänzlich voll ist. Dann wird er mit einer dünnen Fläche des mürben Teiges bedeckt, in einem abgekühlten Ofen anderthalb Stunden gebacken, sonach über die gehörige Schüssel gestürzt, und aufgetischt.

So auch der Abricosen-Kuchen,
Aepfel- dto.
Pfirsich- dto. und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 25.

Kastanien-Kuchen.

Der Kuchen wird ganz wie der Vorhergehende erläutert, bereitet, nur daß bei jenem anstatt Mandeln so viel gebratene von der Schale gelößte, gestossene, und durch ein Sieb gestrichene Kastanien genommen werden, und ohne eingelegten Obst in den gefütterten Form gebacken wird.

So auch der Kuchen von Haselnüße,
Mandeln und mehr dergleichen.

Nro. 26.

Reis-Kuchen mit Mandelmilch.

Es wird ein halbes Pfund Reis nach mehrmaligen Waschen blanschirt, dann das Wasser genau abgeseihet, und nun mit einer halben Maß aus drei Viertelpfund Mandeln, bereitete Mandelmilch, zu welchen Entzwecke die Mandeln mit Obers gestossen werden, begossen, und ins Kochen gebracht, welches unter öfteren Aufrühren geschehen muß, um das Anbrennen zu verhüten. Ist der Reis nun

einmal so weich, daß man ihn zwischen den Fingern zermalmen kann, so wird er mit zwölf Loth Butter, eben so viel feinen Zucker, und etwas Salz gewürzt. Wenn das Koch zu dick wäre, so müßte man etwas Obers nachgießen, damit es ein ziemlich weiches Köchel bilde, dann kommen acht Eierdotter hinein. Nach dem genauen Verrühren wird die zu festem Schnee geschlagene Eierklar in das Ganze, dann die Masse in eine mit mürben Teig gefütterte Sturz-Casserole gefüllt, und eine Stunde lang in abgekühlten Ofen gebacken.

So auch der Reiskuchen mit Rosinen,
Weinbeeren,
Kaffee-Geschmack,
Citronen, und so weiter.

Nro. 27.

Habernudel-Kuchen mit Orangengeschmack.

In drei Seitel kochendes Obers werden ungefähr fünf starke Hände voll Nudeln unter einem leichten Rühren eingekocht, nach einigen Kochen wird die Masse vom Feuer gesetzt, mit acht Loth Butter, zwölf Loth an Orangen abgeriebenen Zucker, Stäubchen Salz vermengt, und auf die Seite gestellt. Nach einigen Auskühlen werden noch acht Eierdotter und der geschlagene Schnee darunter amalgamirt, in eine mit Teig gefütterte Sturz-Casserole gefüllt, und eine Stunde lang im abgekühlten Ofen gebacken.

So auch der Kuchen von Gries,
Himmelthau,
geriebenen Gerstel, und mehr dergleichen.

Nro. 28.

Bouding mit Chaudéau auf deutscher Art.

Drei abgeriebene Semmeln werden in feinen Würfeln geschnitten, und mit etwas Obers angefeuchtet. Unter dieser Zeit wird ein viertelpfund Butter, mit acht Eierdotter flaumig abgetrieben, nach dem Abtreiben werden die Semmel leicht ausgedrückt, und darunter gemengt, so auch acht Loth in feine Würfeln geschnittenes Mark, nebst acht Loth Geschmackzucker, acht Loth feine Weinbeeren, vier Loth in Stifteln geschnittene Bistazien, und Stäubchen Salz darunter gemengt, am Ende der geschlagene Schnee von der Eierklar, leicht veramalgamirt, sodann in eine gerade passende Sturz-Casserole gefüllt, und drei Viertelstunden im Dunst gekocht.

Beim Anrichten wird er über eine bordirte Schüssel gestürzt, und mit dem folgenden Chaud'eau übergossen: Acht Eierdotter werden in einer Casserole mit zwölf Loth Zucker, ein Viertel Seitel Wein, und zwei Eßlöffel voll Rhum auf einem schwachen Feuer mittelst einer Schneeruthe, unter einem immerwährenden Rühren zu einem dicken Schaum geschlagen, und so über den oben erwähnten Bouding angerichtet.

Nro. 29.

Reis-Bouding mit Chad'eau.

Ein halbes Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, sodann das Wasser abgeseiht, mit Obers gekocht, nach dem Kochen mit acht Loth Butter und zwölf Loth Geschmack-Zucker verrührt, und kalt gestellt. — Nach dem völligen Auskühlen wird der Reis noch mit acht Eierdottern, acht Loth in Würfeln geschnittenen Mark, acht Loth feinen Weinbeeren, vier Loth Pistazien, und Stäubchen Salz vermengt, am Ende mit dem geschlagenen Schnee von der Eierklar veramalgamirt, in eine mit Butter bestrichene Sturz-Casserole gefüllt, und wie der Vorhergehende erläutert, vollendet.

Nro. 30.

Englischer Boudiug mit Chaud'eau.

Zwölf Loth der reinsten und trockensten Kernfette, die sich unter dem Finger leicht zerreiben läßt, werden aus seinen Häutchen gelöst, und sehr fein geschnitten, es wird von Zeit zu Zeit sechs Loth gesiebten Mehles beigemischt, um das Ganze recht fein und mehlig zu bekommen. Dieses fein geschnittene Fett wird nun in einen weißen Weidling, mit zwölf Loth feinen Zucker, vier bis fünf ganze Eier, ein halbes Seitel Obers, zwei Eßlöffel Rhum, etwas Salz, sechs Loth Rosinen, sechs Loth Weinbeeren, sechs Loth confitirte Zetraten auf Fäden geschnitten, sechs Loth Marillen-Marmelade, und zwei fein blätterig geschnittene Aepfel, genau durcheinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, und zwei Stunden im kochenden Wasser gekocht.

Bei dem Anrichten wird der Bouding aufgebunden, über die gehörige Schüssel gelegt, mit einem Chaud'eau, wie solcher bei Nro. 28. erläutert, leicht übergossen, und der übrige in einer Schale besonders beigesetzt.

Nro. 31.

Bouding à la Parisienne.

Zu zwölf Loth Kalbsnierenfett in feinen Würfeln geschnitten, sechs Loth Mark, und sechs Loth Mehl kommen mit einem Stäubchen gestossener Vanille, acht Loth Zucker, einem Stäubchen Salz, zwei Loth abgeschälte Pistazien, dreißig schön confitirte, von den Kernen ausgelöste Weichseln, drei feinblätterig geschnittene Äpfel, sechs Dotter, und ein ganzes Ei, ein viertel Seitel Obers, und so viel Maresquin. Wenn die Masse vermengt ist, so wird sie dem vorhergehenden gleich in eine Serviette gebunden, und zwei Stunden gekocht.

Bei dem Anrichten wird der Bouding aufgebunden, über die gehörige Schüssel gelegt, und mit der folgenden Tunke übergossen: Acht Loth Butter werden mit einem Eßlöffel voll Mehl, sechs Eierdottern, acht Loth Zucker, und Stäubchen Salz gut verrührt, mit einem Glas Madera Sec vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, durch ein reines Tuch gepreßt, den Bouding damit leicht übergossen, und die übrige in einer Schale besonders beigesetzt.

Nro. 32.

Spanisches Brot mit Äpfel-Marmelade.

Vier Semmeln werden, nachdem sie abgerieben sind, ungefähr in Finger dicke, zwei Finger lange und breite Blatteln geschnitten, im heißen Schmalz gebacken, und in eine Casserole gethan. Unter dieser Zeit wird eine halbe Maß rother Wein, mit einem halben Pfund Zucker, einigen Gewürznelken, und Zimmet aufgekocht, über die Semmeln gegossen, bedeckt, und öfters aufgeschwungen, damit sich die Semmeln gleich erweichen. — Acht bis zehn Äpfeln werden in Viertheile geschnitten, sodann geschält, in feine Blättchen geschnitten, mit zwölf Loth Zucker, Stückchen Butter, und einige Eßlöffel Wasser weich gedünstet, nach dem Dünsten durch ein Sieb gestrichen, und bis zum ferneren Gebrauche weggesetzt. — Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Semmeln in der gehörigen Schüssel im Kranze laufend, mit dem Marmelade eingetheilt, aufdressirt, und wenn dieser Kranz geendet ist, so eben auch der zweite, und sollte noch so viel Marmelade und Semmeln erübrigt werden, so auch der dritte Kranz, welches zusammen die Aehnlichkeit eines Berges vorstellen muß. Wenn nun dieß vollendet ist, so wird von vier Eierklar ein fester

Schnee geschlagen, mit acht Loth Orangen abgerieben, fein gesiebten Zucker veramalgamirt, und das Ganze damit überstrichen; es muß aber so angetragen werden, daß wenigstens der dritte Theil dieser Masse übrig bleibe, welche sodann in eine Füllspritze gefüllt wird, und das Ganze mit zierlichen Dessins bespritzt, mit Zucker bestäubt, und in einen abgekühlten Ofen eine halbe Stunde gebacken.

Nro. 33.

Spanisches Brot mit Marillen-Marmelade.

Dieses Brot wird, wie die vorhergehende Schüssel erläutert, bereitet, nur daß anstatt den Äpfeln so viel Marillen genommen werden.

Nro. 34.

Soufflés von Orangen mit confitirten Früchten und Marillenfaum.

Acht Eierdotter werden in einer Casserole mit drei Eßlöffel Mehl, zwölf Loth an Orangen abgeriebenen Zucker, etwas Butter, ein Seitel Obers, und Stäubchen Salz genau verrührt, mittelst einer starken Schneeruthe, auf einem schwachen Windofen unter einem immerwährenden Rühren bis fast zum Kochen abgerührt, nach dem die Masse flaumig, und bereits sich der Mehlgeschmack verloren hat, wird von der Klar ein Schnee geschlagen, und leicht darunter gerührt, am Ende noch ein halbes Pfund confitirte, nudelförmig geschnittene Früchten, und so in eine mit Butter ausgeschwungene Sturz-Casserole gefüllt, und in Dunst gekocht. Unter dieser Zeit wird ein halbes Pfund Marillen-Marmelade, mit acht Loth fein gesiebten Zucker, und zwei bis drei Eierklar flaumig abgerührt, am Ende mit von drei Eierklar geschlagenen Schnee veramalgamirt und beseitiget. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Soufflée über die schon dazu bestimmte Schüssel gestürzt, mit dem Faum überzogen, und den Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 35.

Gebackene Äpfelringchen.

Acht bis zehn schöne Tafet-Äpfel werden rein abgeschält, und ihrer Höhe mit einem Ausstecher ausgestochen. Diese Walzen werden sodann auf vier gleiche Theile geschnitten, und der Kern mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, so daß die

Scheiben gleiche schöne Ringe bilden. Sie werden hernach in einer weißen Schale, mit acht Loth feinen Zucker, und zwei Eßlöffel voll Rhum geschwungen, und ganz bedeckt, kalt gestellt. Das Schwingen wird von Zeit zu Zeit wiederholt. Nach zwei Stunden werden die Äpfel in Backteig, welcher von einem Viertelpfund Mehl, einem halben Seitel Wein, zwei Loth feinen Zucker gerührt, und am Ende mit zwei Eierklär zum fest geschlagenen Schnee veramalgamirt ist, getunkt, und in Schmalz zu schöner rothgelben Farbe gebacken. Aus dem Schmalze werden sie auf ein Papier gethan, um das Fett genau abzutrocknen, dann werden sie über ein zierlich gelegtes Serviette dressirt, mit Zucker bestäubt, und so aufgetischt.

Nro. 36.

Gebackene Zweschben.

Eine Halbe trockene Zweschben, werden nachdem sie gekocht sind, von den Kern gelöst, im Backteig, wie der vorhergehende erläutert, getaucht, im Schmalze gebacken, und dann zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 37.

Reis-Groquetten.

Ein halbes Pfund Reis wird nach dem österen Auswaschen blanschirt, mit einer halben Maß heißen Obers weich gekocht, nach dem Kochen mit acht Loth Butter, acht Loth Zucker, vier Eierdottern, und einem Stäubchen Salz vermengt, über einen Plafont gestrichen, mit Papier bedeckt, und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden nun aus den verdickten Reis Finger starke, und Finger lange Würstchen, von gleicher Größe über sehr feine Semmelbröseln gerollt, dann werden sie in fünf zerschlagenen Eiern getaucht, mit fein zerriebenen Semmelbröseln aufgelegt, und so auf ein Sieb gereihet.

Bei dem Anrichten werden sie im heißen Schmalze von schön gelblich rother Farbe gebacken, und dann zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 38.

Reis-Groquetten mit Kaffeh.

Ein Viertelpfund Kaffeh wird gebrannt, und brennend heiß in einer halben Maß kochendes Obers gegeben, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird das Obers geseihet, und wie der vorherge-

hende Reis erkläret ist, damit gekocht, mit Butter, Zucker und Eierdottern verrührt, und den vorhergehenden gleich vollendet.

Nro. 39.

Groquetten von Nudeln mit Zetraten.

Es werden in eine halbe Maß kochendes Obers so viele Nudeln eingekocht, daß das Ganze in fünf Minuten einem Kindskoch ähnlich verdickt wird; es muß jedoch mit vorsichtigem Umrühren geschehen, damit sie nicht anbrennen: dann werden acht Loth Butter, und eben so viel Zucker, nebst einem Stäubchen Salz beigemischt. Nach fünf Minuten kommen dann sechs Eierdotter hinein, es wird sodann alles genau durcheinander gerührt, über einen mit Butter bestrichenen Plafont geschüttet, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist ganz der vorhergehenden Groquetten gleich.

Nro. 40.

Groquetten à la Parisienne.

Es werden fünfzehn Stück feine Eierflecken von sechs Zoll im Durchmesser gebacken, und auf lange Vierecke von dritthalb Zoll Breite, und drei Zoll Länge abgetheilt; ein jedes dieser Blättchen wird messerrücken dünn mit Marillen-Marmelade bestrichen, und über sich selbst zusammen gerollt, welche sodann schöne Würstchen gibt. Diese Würstchen werden hernach in fünf zerschlagene Eier getaucht, mit fein zerriebenen Semmeln aufgelegt, bei dem Gebrauche im mittelheißen Schmalz gebacken, und über einer zierlich gelegten Serviette dressirt.

Nro. 41.

Groquetten von Kastanien.

Sechzig schöne Kastanien werden dem Kaffeh gleich in einer Pfanne gebraten, und ausgelöst. Die braune dünne Schuppe, die sie unter der Schale bedeckt, wird ebenfalls abgenommen, wie auch ein jedes Fleckchen, daß vom Feuer braun, oder schwarz gebrannt worden ist, sie werden auseinander getheilt, welches leicht geschieht, weil sie sich selbst gern in zwei Theile theilen. Die schönere Hälfte der Kastanien wird aufbewahrt, die andere wird gestossen, mit vier Loth Butter vermengt, und durch ein Sieb gestrichen, dann wird dieser Teig in einer Casserole mit vier Loth Butter, vier Loth feinen Zucker, einem Stäubchen Salz, und einem Glas Obers abge-

rührt, über mittleren starken Feuer gekocht, und fort geführt, bis derselbe etwas fest wird, dann kommen sechs Eierdotter hinzu, es wird noch eine Minute lang gekocht und gerührt, dann aber auf einem leicht mit Butter bestrichenen Plafont geschüttet, und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden aus diesem Teige so viel, und eben so große Häufchen gemacht, als man Hälften der Kastanien aufbewahrt hat. Der Teig wird auseinander gedrückt, die Kastanien in dessen Mitte gelegt, mit den Teig ganz überbogen, und nun in sehr feine Semmelbröseln rund gerollt; wenn sie nun alle so gerollt sind, so werden sie in fünf sehr fein abgeschlagene Eier getaucht, und mit eben den feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, auf ein Passiersieb gereihet, und bei dem Anrichten in mittelheißen Schmalz gebacken, nach dem Backen werden sie über eine zierlich gelegte Serviette dressirt, und so aufgetischt.

Nro. 42.

Gebackene Chocolade-Kräpfchen.

In vier Loth zerlassene Butter kommen drei Eßlöffel voll Mehl, ein Seitel Obers, ein Viertelpfund zerlassene Chocolade, vier Loth Zucker und Stäubchen Salz, die Masse wird übers Feuer gesetzt, und so lange gerührt, bis sich der Mehlgeschmack verliert; sodann mit vier Eierdottern vermengt, auf einem Backblech Fingerdick auseinander gestrichen, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse mit einem mittel runden Ausstecher ausgestochen, in zerschlagenen Eiern getaucht, mit fein geriebenen Semmelbröseln aufgelegt, und bis zum Gebrauche auf ein Sieb gereihet.

Bei dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz gebacken, über eine zierlich gelegte Serviette dressirt, mit Zucker bestäubt, und so aufgetischt.

Nro. 43.

Gebackene Marillen-Kräpfchen.

Die Masse wird wie die Vorhergehende erläutert, bereitet, nur werden anstatt der Chocolade vier Eßlöffel voll Marillen-Marmelade genommen, übrigens ganz wie die Vorhergehenden.

Nro. 44.

Gebackene Vanille-Kräpfchen.

Die Masse wird wie jene bei dem Chocolade-Kräpfchen erläutert, bereitet, nur wird jene Masse dünner gehalten, und

anstatt dem Chocolade mit einem halben Loth gestoſſene Vanille vermengt, und den Vorhergehenden gleich beendet.

So auch die gebackenen Kräpfchen mit Orangengeruch, mit Citronen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 45.

Spritz-Krapfen.

Es wird in eine halbe Maß kochende Milch, die während des Kochens mit drei Loth Zucker mit etwas Salz, und mit zwei Loth Butter belegt worden ist, drei Viertelpfund sehr trockenes, und fein gesiebtes Mehl unter einem immerwährenden Rühren eingekocht, und auf einem schwachen Feuer so lange gerührt, bis sich der Mehlgeschmack verliert, man überleeret ihm sonach in eine andere Casserole, und stellt ihm bis zum ferneren Gebrauche auf die Seite. Nach einigen Abkühlen werden dann sechs bis acht Dotter, unter einem gewaltigen Rühren darein gerührt, am Ende noch zwei ganze, und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird der Teig in eine Füllspritze, deren Oeffnung einen sechsstrahligen Stern bildet, gefüllt; der Teig wird sodann durch diese Spritze in schwach geheitztes Schmalz in Schnecken gepreßt, und mit der Pfanne über dem Feuer leicht bewegt, langsam gebacken; sie laufen auf, und bekommen eine sehr feine resche Kruste. Aus dem Schmalze werden sie über ein reines Tuch gethan, mit feinem Zucker bestäubt, und über eine Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette bedeckt ist, aufgehäuft angerichtet.

Nro. 46.

Waffel-Krapfen nach deutscher Art.

Ein Pfund Butter wird nach dem flaumigen Abtreiben, mit acht und zwanzig Eierdottern eines nach dem andern, nebst drei Eßlöffel voll abgewässerten Hefen, ein halb Seitel lauwarmes Obers, vier Loth mit Vanille gestoſſenen Zucker, etwas Salz und acht und zwanzig Loth Mehl vermengt, gut abgerührt, am Ende mit acht Eierklaren fest geschlagenem Schnee, so auch mit einem Seitel Schaum-Obers leicht veramalgamirt, zugedeckt, und drei Viertelstunden stehen gelassen. Nach Verlauf drei Viertelstunden ist der Teig wenigstens noch einmal so hoch gestiegen. Jetzt werden die Eisen unter einem öfteren Umwenden gleich gehitzt, nachdem sie heiß geworden sind, das ein leichter Rauch bei dem öffnen aufsteigt, so werden sie mit einer clarifirten Butter bestrichen, und mit dem Teig begossen, sogleich zugemacht, und gebacken; das Eisen wird von Zeit zu Zeit umge-

wendet, endlich aufgemacht, dem Krapfen von schöner gelblicher Farbe herausgenommen, und so gleich ein anderer aufgegossen, ohne daß es nöthig seye das Eisen mehr zu bestreichen. Die Krapfen werden so dann in zwei Theile geschnitten, auf eine Schüssel über einen zierlich gelegtem Serviette dressirt, mit Zucker bestäubt, und so aufgetischt.

Nro. 47.

Waffel-Krapfen von Kartoffel-Mehl.

Ein halb Pfund Butter wird nach dem flaumigen Abtreiben, mit sechs Loth Vanille gestossenem Zucker, zwölf Eierdotter, etwas Salz, nebst zehn Loth Kartoffelmehl, wie auch vier Loth feines Mundmehls, und ein halb Seitel Obers vermengt, gut abgerührt, am Ende mit sechs Eierklar fest geschlagenen Schnee, wie auch mit einem Seitel Schaum-Obers veramalgamirt, und sogleich, wie die Vorhergehenden erläutern, gebacken, auf einer Schüssel über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, und so aufgetischt.

Nro. 48.

Waffel-Krapfen à la Duches.

Ein halb Pfund mit etwas Vanille gestossener, und gesiebter Zucker, wird in einen weiß glacirten Weidling mit zwölf Eierdotter flaumig abgetrieben. Unter dieser Zeit werden zwölf Loth Butter zum zerschleichen gestellt, dann Löffelweis abgenommen, und unter die Masse gerührt, welches jedoch mit einer Vorsicht geschehen muß, damit die Säure der Butter zurück bleibe, aus dessen Ursache läßt man auch die Butter zerschleichen. Nachdem die Butter darunter gerührt ist, so wird die Masse mit zehn Loth feines Mundmehls, nebst wenigen Salz, von der Klar der zerschlagene Schnee, und mit einem Seitel Schaumobers veramalgamirt, und sogleich gebacken. Nachdem sie gebacken sind, werden sie auf einer Schüssel über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, mit Zucker bestäubt, und so aufgetischt.

Nro. 49.

Fasching-Krapfen.

Ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelmaß Obers, zehn Eierdotter, drei Eßlöffel voll feinen mit etwas Vanille gestossenen Zucker, so viel Hefen, nebst einem Kaffehlöffel voll Salz geben die Masse. Das warm gestandene Mehl wird gesiebt, und in einer angemessenen Casserole, mit dem hinein

geschlagenen Eierdottern, die leicht zerlassene Butter, den Hefen, Salz und Zucker, nebst dem etwas lauen Obers, das jedoch nach und nach hinein kömmt, zu einen leichten feinen Teig geschlagen. Diese Arbeit geschieht mittelst eines Kochlöffels, mit dem man erst die Masse zusammen bringt, der Teig wird sodann schnell immerwährend fortgeschlagen; nach zwanzig Minuten solch anhaltender Arbeit, zeigt sich der Teig fein, glatt, glänzend und feinblasig. Die Casserole wird dann mit einem vierfach zusammen gelegten Tuche bedeckt, und warm gestellt; in einer Stunde, erhebt sich der Teig einmal so hoch, als sein erstes Volumen war. Man giebt dann einen Theil auf die mit Mehl bestäubte Tafel, breitet ihm mittelst eines Walkers bis zu zwei Linien dünn aus, die Tafel muß stark mit Mehl bestäubt werden, um das Ankleben zu verhüten. Es werden dann mit einem Ausstecher von zwei Zoll Größe die Krapfen bezeichnet, in eine jede der angezeigten Rundungen, kömmt ein halber Kaffehlöffel Marillen-Marmelade; es wird dann mit demselben Ausstecher ein Blättchen ausgestochen, und über die Marmelade gelegt, leicht niedergedrückt, und mit einen etwas kleineren Ausstecher ausgestochen, den man über ein mit Mehl stark bestäubtes Tuch mit dem obern Theile unterwärts legt; und eben so die übrigen. Der rückbleibende Teig wird indessen an die Seite gelegt, und ein anderes Stück aus der Casserole genommen; dieses geht nun mit einer gewohnten Geschwindigkeit fort; bis erst der Teig aus der Casserole verarbeitet ist, dann kommt die Verarbeitung an dem Rückgebliebenen, welches alles zusammen vierzig Krapfen geben kann. Sie werden mit Servietten bedeckt, und an einem warmen Orte gehalten, bis sie noch einmal so hoch aufgegangen sind. Es wird dann drei Pfund des feinen Schmalzes in einer drei Maß großen Casserole gehitzt, bis man eine zitternde Luft über demselben bemerkt, allein bis zum Rauchen darf es nicht kommen. Die zuerst gemachten und folglich am meistgegangenen Krapfen werden nun zuerst ungefähr acht in der Zahl mit der obern Seite in das Schmalz gethan, die Casserole wird bedeckt, und in einer Minute sieht man erst nach; ist der Theil der im Schmalze liegt (sie bleiben gewöhnlich über den Schmalze liegen, und laufen auf) von lichtrother Farbe, so wendet man sie mit einem hölzernen glatten Spießchen um, und läßt nun die Casserole offen stehen, bis sie gleiche Farbe haben, welches wieder eine Minute brauchen kann, so daß in zwei bis drei Minuten acht Krapfen gebacken werden, das Schmalz wird nach dem gehörigen heiß werden an die Ecke eines Windofens gestellt, um die gleiche Hitze zu erhalten. Die Krapfen müssen gerade so aufgegangen sein, daß die Höhe ihrer Breite gleich kömmt. Ein Zeichen ihrer Voll-

kommenheit ist, ein weißes Rändchen in der Mitte ihrer Höhe; sie müssen nämlich so leicht sein, daß sie nicht die Hälfte in das heiße Schmalz sinken, und hierdurch das weiße Ränddchen erhalten. Je größer die Krapfen, je leichter wird das schöne characterisirende Ränddchen erhalten, so im Gegentheile. Die ganze Behandlung fordert eine Leichtigkeit, gewohnte Geschwindigkeit, und eine gewisse Manierlichkeit in der Arbeit, die sich nur durch oft wiederholte Versuche gewinnen läßt, daher mag es kommen, daß man sie von Personen, die sie stets machen, sonst aber gar keine Fähigkeit haben, wunder schön haben kann, wogegen die geschicktesten Arbeiter, gerade dieser Arbeit ungewohnt, sie nur mittelmäßig, und oft auch recht schlecht liefern. Sie werden als Mehlspeisen über einer, mit Serviętten belegten Schüssel aufgehäuft, angerichtet, mit Zucker bestäubt und aufgetischt. Bei vielen Häusern, überhaupt hier, wo der Kunstbegriff noch sehr im Dunkeln ist, auch als Hors d' Oeuvres, servirt.

Nro. 50.

Germ-Wandeln mit legirten Obers.

Ein Viertelpfund Butter wird nach dem flaumigen Abtreiben in einer Casserole, mit acht Eierdottern, acht Eierschalen voll Obers, und acht Eßlöffel Mehl vermengt, und zwar so, daß nach jedem Dotter eine Eischale voll kaltes Obers kommt, nach dem Obers ein Eßlöffel Mehl und so fort, bis alle Bestandtheile bei einander sind, auch werden noch zwei Eßlöffel voll Hefen, soviel Zucker, und etwas Salz dazu gerührt, in die mit Butter ausgeschwungenen Wandeln bis zur Hälfte gefüllt, und sie eine halbe Stunde an einem warmen Orte gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde sind die Wandeln schon bereits ganz voll, welche sodann in einem mittelheißen Ofen gebacken werden, nach dem Backen herausgestürzt, auf eine Schüssel über eine zierliche gelegte Serviette dressirt, und das folgende Obers, besonders beigesetzt. Ein halbes Maß siedendes Obers, wird mit acht Loth etwas Vanille gestossenem Zucker, und sechs Eierdottern vermengt, mittelst eines Kochlöffels unter einem immerwährenden Rühren, bist fast zum Kochen aufgezogen, geseihet, und in einer Schale beigesetzt.

Nro. 51.

Kaiser-Kugelhupf mit legirten Obers.

Es werden in einen Weidling ein halb Pfund Butter, mit einem Kochlöffel langsam und flaumig abgerührt, nach fünfzehn

bis zwanzig Minuten des Rührens, wird ein Eierdotter darein geschlagen, gut verrührt, nach dem Eierdotter ein Kochlöffel Mehl abermal verrührt, und so fort bis vier und zwanzig Dotter, und vier und zwanzig kleine Kochlöffel voll Mehl darunter gerührt werden; am Ende noch drei Eßlöffel voll abgewässerten Hefen, so viel an Orangen abgeriebener Zucker, und etwas Salz. — Die Masse wird dann in dem mit geklärter Butter bestrichenen, und mit Mehl bestäubten Rohrform gefüllt, bedeckt, und an einem lauen Orte zum gehen gestellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, als man ihn in den Form gefüllt hat, weßwegen dieser nur zur Hälfte angefüllt werden darf, so wird der Kuchen in einem abgekühlten Ofen gethan, und eine Stunde gebacken. Nach dem Backen wird er herausgenommen, behutsam über einen Sieb gestürzt, und kalt gestellt. Die Kruste muß dick und von hellster Farbe sein.

Bei dem Anrichten wird er aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, über einem zierlich gelegten Serviette gestellt, und ein legirtes Obers, wie es bei der Vorhergehenden Schüssel erklärt, besonders beigesetzt.

Vierzehnter Abschnitt.

Von den Gellée-n und Cremen.

Nro. 1.

Gellée von Veilchen.

Zwei Loth frisch gepflückter Veilchen-Blättchen werden mit vier und zwanzig Loth geklärten Zucker, bei welchen der Zucker in einer reinen Sauce-Casserole mit drei Seitel reinen Brunnwasser, und etwas Eierklar über dem Feuer mittelst einer Schneeruthe, bis fast zum Aufkochen gerührt wird, sodann wird er an einer Ecke eines Windofens gestellt, langsam kochen gelassen, und nach und nach der vorfindende Schaum und Schmutz, der sich an einer Ecke sammelt, genau abgenommen. Nach dem völligen Klarkochen wird der kochend heiße Zucker über die Blätter gegossen, genau verschlossen, und bei Seite gesetzt. Nach dem vollkommenen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein reines Tuch geseihet, und kalt gestellt. Unter dieser Zeit werden drei Loth der schönsten Kränzchen weißer Hausenblase ausgesucht, im Mörser mit etwas Zucker gestoßen, auseinander gezupft, und so in einer reinen kleinen Casserole, mit einem Seitel reinen Brunnwasser, und etwas Eierklar auf einem Windofen, unter einem immerwährenden Rühren, bis fast zum Kochen aufgezogen, sodann an die Ecke gestellt; eine halbe Stunde kochen gelassen, nach dem verkochen geseihet, und kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden beide zusammengemengt, so auch von vier Limonien der Saft, welcher wenigstens etwelche Stunden früher ausgepreßt, geseihet, in ein kleines Fläschchen gegossen, zugestopft und auf ein ruhiges Ort gestellt wird. Nach Verlauf etwelcher Stunden setzt sich das Unreine, und den Klaren kann man genau abseihen. Auch kann man, wenn die Zeit schon zu kurz ist, den Saft, so auch den Orangen-Saft, geschwinder klären: Man bindet eine in reinem Wasser naß gemachte und ausgedrückte Serviette über einen umgestürzten Stuhl, zerblättert, einen halben Bogen Flußpapier in ganz kleinen Stückchen, gibt selbe in die Mitte der naßgemachten Serviette, und gießt den Saft etwelchemal darauf, so wie er ablauft, abermal darauf, und

das so oft wiederholt, bis der Saft Krystallen klar ist, mittelst eines Silberlöffels wird die Masse durcheinander gezogen, und das Ganze so veranstaltet, daß die Masse ungefähr drei Seitel beträgt, welche sodann in dem schon dazu bestimmten im Eise eingegrabenen Model gegossen, und gesulzt wird.

Bei dem Anrichten wird der Model in ein lauwarmes Wasser getaucht, abgetrocknet, in eine Porzelain-Schale gestürzt, und über eine mit Servietten belegte Silber-Schüssel gestellt.

Nro. 2.

Gellée von Rosen.

Vier Loth frisch gepflückter und von ihren Knospen abgezupfte Rosenblätter nebst etwas wenigen Cochenille, werden mit vier und zwanzig Loth geklärten Zucker abgebrüht, genau verschlossen, und bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird dieser Syrup durch eine in reinem warmen Wasser naßgemachte Serviette, in eine Schale geseihet, mit dem filtrirten Saft von vier Limonien, und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, und ferner, wie die vorhergehende erläutert, vollendet.

Nro. 3.

Gellée von Erdbeeren.

Es wird ein Pfund sehr reifer, schöner, sorgsam durchgeklaubten Erdbeeren, mit acht Loth zu dünnem Syrup gekochtem Zucker in eine Schale überbrüht, genau bedeckt, über eine Nacht stehen gelassen, und dann diese Infusion durch einen Filzhut geseihet. Unterdessen werden sechzehn Loth Zucker geklärt, mit etwas Cochenille gefärbt, und ebenfalls in eine Schale geseihet, endlich mit dem filtrirten Saft, dem Saft von vier Limonien, und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, in dem schon dazu bestimmten Model gefüllt, und wie die vorhergehenden aufgetischt.

Nro. 4.

Gellée von Ananas.

Zwei große gut gereifte Ananas, werden dünn scheibig aufgeschnitten, und zwei Minuten lang in dünn gehaltenen Syrup, aus vier und zwanzig Loth Zucker gekocht, dann genau bedeckt, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird diese Infusion geseihet, mit dem filtrirten Safte von vier Limonien,

und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 5.

Gellée von Orangen.

Von vier schönen Orangen werden die Schalen mittelst einem scharfen Messer sehr dünn blätterig abgeschält, in eine kleine Casserole gethan, zugedeckt, und weggestellt. Die Orangen werden sodann in zwei Theile geschnitten, der Saft leicht ausgepreßt, so auch der Saft von vier Limonien, und durch eine Serviette filtrirt. Dieser nun Wasser klare Saft, wird mit vier und zwanzig Loth geklärtem Syrup, in welchem die Schale der Orangen gekocht haben, nebst drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, geseihet, und dem vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 6.

Gellée von Limonien.

Es werden von sechs bis acht Stück die Schale sehr dünn abgeschält, und mit vier und zwanzig Loth heißen Syrup überbrüht, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Die von einander geschnittenen Limonien werden leicht ausgepreßt, und der Saft filtrirt. Dieser Wasser klare Saft wird sodann mit dem geseiheten Syrup und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 7.

Gellée von Kaffeh.

Acht Loth Kaffeh werden langsam rothbraun gebrannt, welches aber unter stetem Schütteln und Schwingen geschehen muß, damit die Körner sehr gleich gebrannt werden. Drei Theile werden so ganz brennend noch in ein Seitel kochendes Wasser gegeben, bedeckt, und auf die Seite gestellt; der vierte Theil wird gerieben, und mittelst des Aufgusses ein halbes Seitel starken schwarzen Kaffeh daraus filtrirt. Die Infusion und der schwarze Kaffeh werden nun ganz kalt noch einmal filtrirt, dann mit dem noch etwas lauen und dick gehaltenen Syrup aus vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker, und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt; und in die gehörige in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen.

Nro. 8.

Gellée von Vanille.

Es werden vier und zwanzig Loth Zucker rein gekocht, und während des Kochens mit Cochenille hochroth gefärbt, dann werden in diesem kochend heißen Syrup, zwei große schöne Stängchen Vanille auf kleine Stückchen überschnitten, geworfen, genau bedeckt, und bei Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird der Zucker durch eine reine Serviette geseihet, mit drei Loth reingekochter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 9.

Gellée von Brunnkresse.

Vier Hände voll sorgfältig geklaubter Brunnkresse werden im steinernen Mörser gestossen, und ihr Saft, den sie viel geben, durch ein Haartuch in eine Schale gepreßt. Nach beendigtem Auspressen werden zwei Eßlöffel voll süßer Milch demselben beigemischt, und warm gestellt, nach einiger Zeit stockt die Milch sammt dem Safte, und gibt einen sehr fein grünen Topfen, der abgeseihet, mit einigen Löffel voll klarem Wasser abgerührt, wieder geseihet, und mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker, dem Saft dreier Limonien, und drei Loth geklärter Hausenblase vermengt, in den gehörigen Form gegossen, und den vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 10.

Gellée von Limonien nach französischer Art.

In dem kochenden Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker, werden zwei Cétronen, und eine Cedrate äußerst fein herabgeschnittene Schale, nebst sechs grob überstossenen Gewürznelken, und etwas Cochenille geworfen, und dieses genau bedeckt, und auf die Seite gesetzt. Bei dem völligen Auskühlen wird der Syrup mit etwas Wasser verdünnt, durch ein Sieb geseihet, und mit drei Loth rein gekochter Hausenblase, dem Saft zweier Limonien vermengt, in Model gegossen, und ins fein gestampfte Eis eingegraben.

Nro. 11.

Gellée von Limonien mit Rhum.

Es werden in den kochenden Syrup von acht und zwanzig Loth geklärten Zucker sehr dünn abgeschnittene Limonien-Scha-

len von zwei Limonien gethan, genau bedeckt, und auf die Seite gesetzt. Unterdessen wird der leicht ausgepreßte Limoniensaft durchgeseihet, wenn nun der Syrup völlig kalt ist, so wird derselbe durch ein reines Tuch geseihet, mit dem filtrirten Saft dreier Limonien, drei Loth rein gekochter Hausenblase, nebst einem halben Seitel Rhum vermengt, und in die gehörigen, im festgestampften Eise eingegrabenen Model gegossen.

Nro. 12.

Gellée von Champagner-Wein.

Es werden vier und zwanzig Loth feiner Zucker geklärt, und ungefähr auf ein Seitel Syrup eingekocht, während des Kochens wird aber etwas Cochenille beigesetzt, um demselben eine zart rothe Farbe zu geben, der nach einigen Abkühlen durch ein reines Tuch geseihet, und nun mit drei Loth rein gekochter Hausenblase und einer halben Bouteille Rosé-Champagner vermengt, in die im gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen, und so sulzen gelassen.

So auch die Gellée von Madera Sec,
Malaga,
Tokayer,
allen möglichen Liqueurs,
Marasquin, und mehr dergleichen
gegeben.

Nro. 13.

Masedoine mit Gellée von Ananas.

Es werden ungefähr acht Äpfel und so viel Birnen in vier Theile geschnitten, zierlich geschält, in Limonie gesäuertes Wasser gelegt, und nachdem alle geschält sind, jedes mit acht Loth Zucker gekocht, nach dem völligen Kochen abgeseihet, und bei Seite gesetzt. — Eine Gellée wird (wie sie bei Nro. 4. erläutert) bereitet, und kalt gestellt. Unter dieser Zeit wird ungefähr eine Maß fassender Model in ein gestampftes Eis gegraben, Finger hoch mit der Gellée begossen, sulzen gelassen, sodann mit confitirten Früchten ausgelegt, mit der Gellée begossen, und wieder sulzen gelassen. Nach dem völligen Sulzen wird das Obst mit der Hälfte so viel confitirten Früchten eingetheilt, darein dressirt, sodann mit der Gellée angefüllt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Bei dem Anrichten wird der Model in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. (Tab. XVI. Fig. 1.)

Nro 14.

Gestreifte Orangen-Gellée in ihrer Schale in einem Tragant-Korb.

Der schönsten gleich großen Orangen werden mit einem scharfen fingerdicken Ausstecher eingestochen, und das Köpfchen behutsam heruntergenommen, dann wird die ganze Orange mit einem Hohleisen oder mit einem scharfen Kaffehlöffel durch diese Oeffnung ausgehöhlt, das herausgebrachte Fleisch wird leicht gepreßt und (wie Nro. 1. erläutert) geklärt, die Schale der Orange wird möglichst von der inwendigen fleischigen weißen Schale entblößt, jedoch so behutsam, daß keine Wunde in der äußersten gelben Schale geschehe, die nun ins kalte Wasser geworfen wird, damit sie in ihre runde natürliche Form trete, und fest werde. Dann wird die nämliche Arbeit bei der zweiten wiederholt, und dieß nun so fort bis sie alle ausgehölscht sind. Der reine Saft wird mit dem ebenfalls geklärten Saft von vier Limonien, und vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker, nebst drei Loth geklärter Hausenblase vermengt, mittelst eines Silberlöffels aufgezogen, und bei Seite gesetzt. Die nun wieder abgetrockneten Orangen-Schalen, werden mit viel und sehr fein gestampftem Eise zwei Finger breit auseinander gestellt. Die Gellée wird sodann in zwei Theile getheilt, die Hälfte so gelassen, und die Andere mit etwas Alkermes gefärbt, und so Lageweis nach jedem Sulzen aufgegossen, bis endlich alle voll sind, welche sodann mit Papier bedeckt werden, und bis zum Gebrauche im Eise bleiben.

Bei dem Anrichten werden sie nun auf sechs Theile zerschnitten, und in den schon dazu bestimmten Korb (welcher in Abschnitt bei den Bäckereyen erklärt wird,) dressirt. (Tab. XVI. Fig. 4.)

Nro. 15.

Gellée à la russ mit confitirten Früchten.

Ungefähr acht Loth eingesottene Nüße werden Nudelförmig geschnitten, so auch soviel Apricosen, so viel Mandeln, so viel von den Kernern entblößten Kirschen, Weichseln und Ringlotten, wenn nun die Bestandtheile schon beisammen sind, so werden sie leicht durcheinander gemischt, und weggesetzt. Unter dieser Zeit wird eine Limonie-Gellée, (wie sie bei Nro. 11. erläutert) bereitet, und mit einem halben Glas Limonie-Liqueur vermengt. Die Gellée wird sodann in eine reine Casserole gegossen, die Casserole in ein gestampftes Eis gegraben, und

mit einer Schneeruthe immerwährend gepeitscht, bis sie sich zu einem Schaume bildet, sodann werden die Früchte leicht durcheinander gemischt, und in dem schon dazu bestimmten Model, welcher früher in gestampften Eise eingegraben worden ist, gefüllt.

Beim Gebrauche wird der Model in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über eine von hartem Nudelteig schon dazu bereitete runde Platte gestürzt, und so über den Sockel, welcher von Tragant bereitet ist, gestellt. (Tab. XVI. Fig. 5.)

Nro. 16.

Kalter Chaudéau mit Madera Sec.

Ungefähr zwölf Eierdotter werden mit zwanzig Loth gestossenem Zucker, und einem Seitel Madera Sec in einer Casserole, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rühren, zu einem dicken Schaum gepeitscht, nach dem Aufsteigen wird die Masse in eine andere Casserole geleeret, und bei Seite gestellt. Unter dieser Zeit werden zwei Loth Hausenblase gekocht, geseihet, und weggestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse mit der Hausenblase und einem halben Seitel dick geschlagenen Schaum-Obers vermengt, gut durcheinander gerührt, in dem dazu bestimmten Model gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Beim Gebrauche wird der Model in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über die gehörige Schüssel gestürzt, und mit confitirten ganzen Früchten zierlich belegt.

Nro. 17.

Kalter Chaudéau mit Vanille-Liqueur.

Zwölf Eierdotter werden mit zwölf Loth Zucker, einer Bouteille Liqueur, und zwei Loth aufgelöste Hausenblase dem Vorhergehenden gleich aufgezogen, und nach dem Auskühlen mit einem halben Seitel dick geschlagenen Schaum-Obers vermengt. Unter dieser Zeit werden ungefähr vier und zwanzig Halbkugel-Wandeln in ein gestampftes Eis gegraben, mit der Masse angefüllt, und bis zum Gebrauche stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten, werden die Wandeln einem Augenblick in ein lauwarmes Wasser getaucht, abgetrocknet, und über einen Bogen Papier gestürzt. Nachdem sich schon alle auf dem Papier finden, so werden dann zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammengeklebt, und so in einem Korbe, der aus Tragant schon dazu bereitet ist, dressirt, mit confitirten ganzen Früchten zierlich belegt, und so aufgetischt. (Tab. XVI. Fig. 5.)

Nro. 18.

Consome mit Vanille.

Es wird in eine halbe Maß Obers ein Stängchen Vanille geworfen, nach fünf Minuten des leichten Kochens wird die Casserole abgesetzt, genau zugedeckt und kalt gestellt, so, daß die Vanille ihren Geruch dem Obers mittheilt, es werden dann acht Eierdotter mit zwölf Loth Zucker und dem Obers genau durcheinander gemengt, durch ein feines Sieb geseihet, in kleinen Consome-Becher gefüllt, und in eine Casserole gestellt, worin Daum hoch kochend heißes Wasser gegossen ist, so, daß die drei Theile ungefähr im Wasser stehen. Die Casserole wird nun über ein schwaches Feuer gestellt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, oben etwas Gluth gegeben, und eine halbe Stunde kochen gelassen. Die Becher stocken endlich zu einer zitternden Sulze, in diesem Stande werden sie herausgenommen, eine kurze Zeit stehen gelassen, sodann in ein gestampftes Eis eingegraben, und bis zum Gebrauche stehen gelassen.

Bei dem Anrichten werden sie aus dem Eise gehoben, sauber abgewischt, und über eine zierlich gelegte Serviette gestellt.

Nro. 19.

Consome mit Kaffeh.

Es werden acht Loth Kaffeh gehörig gebraunt, und schwitzend heiß in eine halbe Maß kochenden Obers gethan, genau bedeckt, und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird das Obers geseihet, mit acht Eierdottern und zwölf Loth Zucker durcheinander gemengt, noch einmal durch ein feines Sieb geseihet, in die Becher gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich vollendet.

Nro. 20.

Consome mit Chocolade.

Es werden acht Loth Chocolade klein gebrochen, mit acht Loth fein gestossenen Zucker und einen Achtelmaß Wasser über schwacher Gluth unter immerwährenden Rühren fein abgerührt, und dann mit einem großen Seitel Obers und acht Eierdottern verrührt, durch ein feines Sieb gestrichen, in die Becher gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich vollendet.

So auch die Consome mit Anies,
Thee,
Orangen-Geruch,
Citronen do. und mehr
dergleichen gegeben.

Nro. 21.

Creme von Kaffeh.

In einer halben Maß kochenden Obers kommen acht Loth gebrannter und brennend heißer Kaffeh, das Obers wird sodann zugedeckt und weggesetzt. Nach Verlauf einer Stunde wird das Obers geseihet, mit acht Eierdottern, zwanzig Loth Zucker, und zwei Loth in Milch gekochter Hausenblase vermengt, über einen schwachen Windofen mittelst einer Schneeruthe zu einem dicken Schaum geschlagen, sodann durch ein feines Sieb gestrichen, und weggesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse in ein gestampftes Eis gesetzt, bis zum völligen Stocken gerührt, sodann mit drei Schöpflöffel voll dicken Schaum-Obers vermengt, und in dem schon dazu bestimmten Model gefüllt, in einem gestampften Eise eingegraben, und bis zum Gebrauche stehen gelassen.

Beim Gebrauche wird er über die schon dazu bestimmte Schüssel gestürzt, und mit confitirten ganzen Früchten belegt.

Nro. 22.

Creme von Chocolade.

Es werden acht Loth Chocolade mit einem halben Stängchen Vanille in einer halben Maß kochenden Obers gethan, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird das Obers geseihet, die weich gewordene Chocolade mit etwas zurückgelassenen Obers fein abgerieben, und mit dem übrigen nach und nach vermengt, mit acht Eierdottern, und zwölf Loth Zucker abgerührt, mit zwei Loth gekochter Hausenblase vermengt, durch ein feines Sieb geseihet, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 23.

Creme mit Orangen-Blühte.

Zwei Loth mit Zucker geröstete Orangen-Blüthe, werden in eine halbe Maß siedend heißes Obers gethan, zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, sodann geseihet, mit acht Eierdottern, zwanzig Loth gestossenen Zucker, und zwei Loth ge-

kochter Hausenblase vermengt, über einen schwachen Windofen abgeschlagen, und ferner wie die Creme von Kaffeh erläutert, beendet.

Nro. 24.

Creme von gerösteten Haselnüßen.

Ein halb Pfund der größten Haselnüße werden, nachdem sie aufgeschlagen, und von der Schale gelöst sind, in acht Loth gekochtem Carmel-Zucker über einem schwachen Feuer geröstet, nachdem der Zucker sich in kleinen Stückchen zusammen schmelzt, wird eine halbe Maß kochendes Obers darauf gegossen, zugedeckt, und eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen gelassen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird das Obers geseihet, mit zwölf Loth gesiebtem Zucker, acht Eierdottern, zwei Loth gekochter Hausenblase vermengt, über einem schwachen Windofen abgeschlagen, geseihet, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

So auch die Creme von gerösteten Kastanien mit Maresquin,
Rhum,
Vanille-Liqueur,
Anies do.
und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 25.

Creme mit Marillen-Marmelade.

Zwanzig Loth Zucker werden nun mit acht Eierdottern und ein großes Seitel Obers verrührt, mit einer Schneeruthe auf einem schwachen Windofen abgeschlagen, geseihet, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden vier Eßlöffel voll Marillen-Marmelade darunter gemengt, und so dem Vorhergehenden gleich beendet.

So auch die Creme mit Erdbeeren,
Himbeeren,
Pfirsichen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 26.

Charlotte auf französische Art.

Zwanzig Loth mit Orangen abgeriebener Zucker, wird mit acht Eierdottern, und einem Seitel Obers auf einem schwachen Windofen mittelst einer Schneeruthe dem Vorhergehenden gleich abgeschlagen, sodann geseihet, und weggesetzt. Unter dieser Zeit wird

ein runder flacher Model mit feinen französischen Piscotten ausgelegt. Das Füttern des Models unterliegt indessen einigen Schwierigkeiten, indem es trocken und dennoch figurirt geschehen muß. Es wird erstlich der Boden zierlich und genau belegt, damit keine Creme durchdringe, und die Piscotten von außen nässen kann, über den Boden an den Wänden des Models wird eine Reihe Piscotten eine fest neben der andern gestellt, mit Marillen-Sulze zusammen geklebt, und so, bis die Wand des Models ganz belegt ist, sodann wird die weggesetzte Masse in ein gestampftes Eis gestellt, und so lange gerührt, bis es völlig zu stocken anfängt, am Ende werden noch ein halbes Seitel Maresquin, drei Schöpflöffel voll dickes Schaum-Obers, und ungefähr eine Hand voll Nudelförmig geschnittene confitirte Früchten darein gemengt, in den Model gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Beim Anrichten wird er über eine zierlich gelegte Serviette gestürzt, und mit schönen ganzen Früchten zierlich belegt. (Tab. XIX. Fig. 16.)

Nro. 27.

Creme von Maresquin mit Orangen-Gellée.

Der Vorhergehende etwas fester bereitete Creme, wird ohne Früchten in einen Model gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben. Unter dieser Zeit bereitet man sich eine Orangen-Gellée, aber nur die Hälfte so viel, als jene (bei Nro. 6. erläutert.) Wenn nun beide verfertigt sind, so wird ein schöner Sulzmodel in ein gestampftes Eis gesetzt, fingerhoch mit der Gellée begossen, und sulzen gelassen. Die Creme wird sodann auf einem Bogen Papier gestürzt, in zwei fingerdicke Scheiben geschnitten, sodann selbe Scheiben mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, und im Kranze laufend auf die ausgelegte Sulz dressirt; wenn nun dieser Kranz vollendet ist, wieder der zweite, und so fort, bis nun der Model ganz voll ist, das gestampfte Eis wird genau an den Model gerichtet, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Model mit der Gellée angefüllt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Beim Anrichten wird er in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, in eine Porcellän-Schale gestürzt, und die Schale auf einer Silberschüssel, über eine zierlich gelegte Serviette gestellt.

So auch die Creme mit Limonien-Gellée,
Weichseln do.
Erdbeeren do.
Himbeeren do., und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 28.

Creme fouette mit Kaffeh.

Eine halbe Maß dickes Obers wird ungefähr zwei Stunden vor dem Gebrauche in ein gestampftes Eis gestellt; dann in einen Schnee-Kessel gegossen, und nun mit einer Schneeruthe eine halbe Stunde lang dem Schnee ähnlich geschlagen, so daß sie in diesem kurzen Zeitraume zu einem dicken und fein blasigen Faume wird. Unter dieser Zeit werden acht Loth Kaffeh gebrannt, und brennend heiß in einem Seitel siedenden Obers gegossen, genau bedeckt und weggesetzt, so auch anderthalb Loth Hausenblase mit etwas Wasser gekocht, und geseihet wird; nach Verlauf einer halben Stunde wird das Obers von dem Kaffeh geseihet, mit der Hausenblase und zwanzig Loth Zucker vermengt, ins Eis gesetzt, und so lange gerührt, bis es ein wenig zu sulzen anfängt, sodann wird das Obers leicht darunter amalgamirt, in dem schon dazu bestimmten Model gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Bei dem Anrichten wird er in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über die gehörige Schüssel gestürzt, und so mit Zetraten, Kitten-Käse oder spanischen Weichseln zierlich belegt.

Nro. 29.

Creme fouette mit Chocolade.

Acht Loth Chocolade werden mit einem halben Seitel Wasser und acht Loth Zucker verkocht, zart abgerührt, mit anderthalb Loth gekochter Hausenblase vermengt, und weggesetzt. Unter dieser Zeit wird eine halbe Maß Obers dem Vorhergehenden gleich geschlagen. Nach dem völligen Auskühlen wird der Chocolade mit dem dicken Schaum-Obers veramalgamirt, in dem schon dazu bestimmten Model gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 30.

Creme fouette mit Vanille.

Ein Stängchen Vanille wird in einem Seitel Obers und sechzehn Loth Zucker gekocht, sodann geseihet, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird dieß Obers mit anderthalb Loth Hausenblase vermengt, das geschlagene Obers leicht darunter amalgamirt, in dem dazn bestimmten Model gefüllt, und den vorhergehenden gleich beendet.

So auch die Creme mit Orangen-Geschmack,
Citronen, und mehr dergleichen
gegeben.

Nro. 31.

Creme fouette mit Rhum.

Dritthalb Loth Hausenblase wird in einem großen Seitel Obers gekocht, geseihet, mit vier und zwanzig Loth fein gestossenen Zucker, und einem halben Glas Rhum vermengt, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird es in ein gestampftes Eis gesetzt, und so lange gerührt, bis es ein wenig dicklicht wird; es wird dann mit einer Maß geschlagenen Obers veramalgamirt, und in dem dazu bestimmten Model, unter welchen einer eine afrikanische Krone bildet, und der andere den darunter liegenden Polster, (beide vom Blech) gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Beim Anrichten wird der Model, welcher den Polster bildet, über ein viereckiges Poteofis-Blatt gestürzt, in die Mitte dessen die Krone, dann mit ausgestochenem Kittenkäse und confitirten Früchten zierlich belegt, und auf dem dazu bestimmten Sockel gestellt. (Tab. XVII. Fig. 7.)

Nro. 32.

Creme fouette mit Maresquin.

Anderthalb Loth Hausenblase wird mit einem Seitel Obers gekocht, geseihet, mit zwanzig Loth feinem Zucker, einem halben Glas Maresquin, und dem geschlagenen Obers von einer halben Maß veramalgamirt, in dem schon dazu bestimmten Piramid-Model gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Bei dem Gebrauche wird er in ein lau warmes Wasser getunkt, abgetrocknet, und über den schon dazu bereiteten Sockel, (welcher von Blech dazu gemacht ist), mit weißen Zucker-Eis überzogen, und mit Kitten-Käse und halben Pistazien verziert, gestürzt. (Tab. XVII. Fig. 9.)

Nro. 33.

Creme fouette mit Orangen-Geruch.

Dritthalb Loth Hausenblase wird in einem großen Seitel Obers gekocht, sodann mit vier und zwanzig Loth Orangen abgeriebenen Zucker vermengt, geseihet und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird eine Maß geschlagenes Obers leicht darunter amalgamirt, und in den schon dazu bestimmten Modeln (unter welchen eine die ungarische Krone bildet, und

der andere einen starken zwei Finger hohen Polster) gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Bei dem Gebrauche wird der Polster über eine dazu bereitete Poteosis-Platte gestürzt, wie auch die Krone in die Mitte des Polsters, und mit dem dazu bereiteten Kitten-Käse und confitirten Früchten zierlich belegt. Nach dem Beendigen wird das Ganze auf den dazu bereiteten Sockel, (welcher wie jener bei Nro. 32. erläutert), gestellt; so man auch von spanischer Windmasse ein Kreuz dressirt, mit Kitten-Käse belegt, getrocknet, und in die Mitte der Krone stellt. (Tab. XVII. Fig. 8.)

Nro. 34.

Creme fouette mit Schmankeln.

Anderthalb Loth Hausenblase wird in einem Seitel Obers gekocht, geseihet, sodann mit zwölf Loth mit etwas Vanille gestossenen Zucker vermengt, und weggesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird es mit einer halben Maß geschlagenen Obers, und einer Hand voll zerbröckelter Schmankeln (Rammeln) veramalgamirt, in den schon dazu bestimmten Halbkugel-Wandeln gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben. Unter dieser Zeit wird eine Vase (welche entweder von Blech oder von Kupfer gemacht ist) mit Wasser angefüllt, und in ein gestampftes Eis, welches stark gesalzen wird, eingegraben, zugedeckt, und mit Eis ganz bedeckt. Nach Verlauf zweier Stunden wird das Eis herab genommen, die Vase aufgedeckt, und das Wasser, welches sich noch nicht gefrört hat, heraus geschöpft, es werden dann von Papier rothe und grüne Blätter geschnitten, ins Wasser getunkt, und an dem gefrörtem Ranft angeklebt, welches leicht kleben bleibt, weil es gleich angefrirt, die Vase wird dann weiter angefüllt, zugedeckt, und abermal eingegraben.

Bei dem Gebrauche werden die Wandeln über einem Bogen Papier gestürzt, und mit einem Marillen-Marmelade zwei und zwei zusammen geklebt. Die Vase wird heraus genommen, das vorfindende Wasser, welches sich nicht gefrört hat, heraus gegossen, dann auf eine Schüssel, über eine zierlich gelegte Serviette gestellt, die Kräpfchen darein hoch aufdressirt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt, es muß so angetragen werden, das etwelche übrig bleiben, welche entzwei geschnitten werden, und rund herum um die Vase gelegt. (Tab. XVII. Fig. 10.)

Nro. 35.

Creme fouette mit Reis und spanischen Weichseln.

Ein halbes Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, sodann mit Milch gekocht und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird der Reis mit vier und zwanzig Loth Vanille gestossenen Zucker, zwei Loth gekochter Hausenblase, und zwei Schöpflöffel voll Schlag = Obers veramalgamirt, in einem dazu bestimmten Staffelmodel gefüllt, und im Eise eingegraben.

Bei dem Gebrauche wird der Model in ein lauwarmes Wasser getunkt, abgetrocknet, über einen Sockel gestürzt, und mit confitirten Weichseln belegt. (Tab. XVI. Fig. 6.)

So auch der Reis mit Faum = Obers und Orangen = Geruch,
Limonie = Geruch,
Maresquin,
Liqueur, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 36.

Blanc - Manger.

Es werden ein Pfund süße Mandeln mit zwei Maß reinem Brunnenwasser übergossen, und über Nacht stehen gelassen, nach welcher Zeit man sie nur zwischen den Fingern etwas pressen darf, damit der Kern aus der Schale glitscht. Mangelt es aber an der Zeit, so werden sie sogleich zum Feuer gestellt, und so lange gewärmt, bis sie sich leicht entschuppen lassen, sie werden dann in ein reines frisches Wasser gethan, und einige Zeit so frischen gelassen, wodurch sie sehr weiß werden; endlich werden sie aus dem Wasser genommen, mit einer Serviette abgetrocknet, und in einem sehr reinen Marmor = Mörser zu einem Teig, stets mit Wasser bespritzt, gestossen. Sie werden dann aus dem Mörser genommen, werden in eine Porzelan = Schale mit drei viertel reinem Brunnwasser mittelst eines Silberlöffels nach und nach fein abgerührt, und durch ein reines Seihtuch gepreßt, der Durchfluß wieder auf die Mandeln gegossen, und durchgetrieben, bis man endlich das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat. Diese Mandelmilch wird nun mit drei Viertelpfund feinem Zucker abgerührt, mit dritthalb Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, endlich in die schon dazu bestimmte Form, welche früher mit Mandelöhl bestrichen ist, gefüllt, und im gestampften Eise eingegraben.

Bei dem Anrichten wird diese Sulz rund herum von dem Model durch einen leichten Druck des Zeigefingers losgemacht, und so über den Korb, welcher von Tragant bereitet wird, gestürzt. (Tab. XVI. Fig. 2.)

Nro. 37.

Blanc-Manger mit Orangen-Geruch.

Der vorhergehenden gleich wird auch diese bereitet, nur daß zu jener zwei Eßlöffel voll Orangen-Zucker beigemischt werden, die übrige Behandlung ist ganz wie die erste.

Nro. 38.

Blanc-Manger mit Himbeer-Gellée.

Es wird ungefähr die Hälfte so viel Blanc-Manger als jenes bei Nro. 36. erläutert, bereitet, so auch so viel Himbeer-Gellée, (wie Nro. 3. erläutert), nachtem schon beide Theile bereitet sind, so wird ein Model in ein gestampftes Eis gegraben, und die Sulzen Lageweis darein gegossen, wenn eine gesulzt ist, wieder von der andern, und so fort, bis der Form ganz voll ist.

Nro. 39.

Blanc-Manger mit Chocolade.

Das wie Nro. 36. erläuterte Blanc-Manger, wird in drei Abtheilungen abgetheilt, eine Abtheilnng behalt ihre Farbe, die zweite wird mit vier Zelteln Chocolade, welcher mit Wasser gut verkocht ist, vermengt, und die dritte mit etwas Alkermes gefärbt. Unter dieser Zeit wird der schon dazu bestimmte Model ins gestampfte Eis gegraben, und mit denen Sulzen Lageweis aufgegossen, und sulzen gelassen.

So auch die Blanc-Manger in ausgehölschten Orangen,
Limonien,
kleinen Pastettchen-Wandeln, und in mehr dergleichen gegeben.

Fünfzehnter Abschnitt.
Von den kleinen Bäckereien und Torten.

Nro. 1.

Geflochtene Butter-Kräpfchen.

Aus dem zwei Messerrücken dünn ausgewalkten Butterteige, werden mit einem glatten runden Ausstecher, vier und zwanzig Blättchen ausgestochen, und über ein etwas naß gemachtes Backblech gereihet, dann werden sie bis auf ein schmales Rändchen, messerrücken dünn mit Marillen-Marmelade überstrichen, und das Rändchen behutsam mit abgeschlagenen Eiern befeuchtet, und endlich mit Spagat dünn ausgewalkten, und eben so schmal geschnittenen Streifen aus dem übrigen Teig überflochten. Es wird nämlich ein Streifchen über die Mitte des Blättchens gezogen, und leicht bestrichen, dann kömmt ein anderer Streif, quer über den ersten gelegt, nun werden zwei Streife neben den ersten von jeder Seite einer gezogen, so daß nur ein messerrücken schmaler Zwischenraum bleibt; dasselbe geschieht dann über die Quere, und geht so fort, bis das Blättchen ganz beflochten ist; rund herum kömmt ein schmales Rändchen. Das Ganze wird nun mit feinem Zucker bestäubt, gebacken, und so aufgetischt. (Tab. XVIII. Fig. 3.)

So auch die Kräpfchen mit Äpfel-Marmelade,
Himbeer, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 2.

Butter-Kräpfchen mit Vanille.

Es werden aus dem viermal geschlagenen, und auf einen messerrücken dünn ausgewalkten Butterteige, kleine ovale Blättchen ausgestochen, sie werden dann über ein Backblech gereihet, und mit Vanille-Eis leicht überstrichen, jedoch so behutsam, daß selbe nicht über den Rand fließe. Nach dieser beendigten Arbeit bleiben die Kräpfchen noch einen Augenblick ruhig stehen, damit das Eis sich besser glätte, und beim Backen

einen schönern Glanz bekomme; sie werden dann in abgekühltem Ofen gebacken, und beim Gebrauche über einer zierlich gelegten Serviette dressirt.

So auch die Butter-Mondscheinchen, Schnitten, Stängeln, Ringchen; und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 3.

Liebes-Grübchen.

Aus dem zwei messerrücken dünn ausgewalkten Butterteige, werden vier und zwanzig Blättchen mit einen runden feinrippigen Ausstecher ausgestochen, über einem mit Wasser leicht genäßten Backblech gereihet, und mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, dann werden vier und zwanzig Blättchen mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher ausgestochen, genau über die ersten gelegt, und wieder bestrichen; über diese kommen nun andere, die einen halben Zoll kleiner ausgestochen, mit einem viertel Zoll kleinen durchgebrochen, welche dann kleine Ringchen bilden. Sie werden ebenfalls bestrichen, allein so behutsam, daß keine Fäden von Eiern herabfließen können, welches dem gleichen Aufsteigen des Backwerkes hinderlich wäre, sie werden nun mit Zucker bestäubt, und schön gebacken; werden dann mit Marillen-Marmelade angefüllt, mit confitirten Weichseln belegt, und so über eine zierlich gelegte Serviette dressirt.

Nro. 4.

Gestürzte Butter-Kräpfchen mit Ribisel-Sulz.

Der viermal geschlagene Butterteig wird zwei Messerrücken dünn ausgewalkt, dann mit einem runden Ausstecher ausgestochen, leicht bestrichen, auf die Hälfte zusammen gebogen, über ein leicht genäßtes Backblech gereihet, mit Eiern leicht bestrichen, und so in einem heißen Ofen schön gelblich gebacken. Wenn sie dem gewünschten Effect thun, nämlich von der geschnittenen Seite aufgegangen, und umgestürzt, die Figur eines runden Balles erhalten haben, so werden sie mit Zucker bestäubt, und an der Flamme glacirt. Nach dem Erkalten werden sie über ihrer Mitte mit schmalen Streifchen Ribisel-Sulz belegt, dann aufgehäuft, angerichtet.

Nro. 5.

Gestürzte Butter-Kräpfchen mit Chocolad-Conserv.

Die Vorhergehenden gleich bereiteten Kräpfchen, werden nachdem sie gebacken und ausgekühlt sind, in der folgenden

Tab: 16.



manger



n Orangen



ettée mit Reis

Tab 17.

ngen

laresquin

Conserv gefunkt: Es werden nun acht Loth Chocolade mit sechzehn Loth Zucker in einen Zuckerlöffel gerichtet, mit einem Seitel Wasser begossen, und auf einen Windofen ins Kochen gebracht. Es wird der Chocolade sodann so lange gekocht, bis er sich ein wenig zu spinnen anfängt, welches mittelst des Daumens und Zeigefingers erprobt wird. Man nimmt ein wenig von dieser Masse zwischen beide Finger, wenn sich dieselbe wie ein Faden zwischen den Fingern spinnt, so wird sie sodann auf einige Minuten beseitiget. Nach dem wenigen Auskühlen wird sie dann (tabulirt), welches nun auf diese Weise geschieht: es wird die Masse mittelst eines Kochlöffels stets an die Seite des Zuckerlöffels gestrichen, und selbes recht fein abgerieben, welches immer ober der Masse geschehen muß. Dieser Theil, welcher nun einmal recht zähe unter dem Kochlöffel ist, wird wieder unter die fließende Masse gemischt, und das so fort bis es endlich ihre Probe haltet; (welches nur dann zu erkennen ist, wenn man einen Tropfen davon auf ein Papier gibt, und es eine Weile stehen läßt, wenn es fest wird, und oben gleich trocknet, so ist die gehörige Probe getroffen; sollte es sich aber nicht trocknen, so muß die Masse mit etwas Zucker noch vermengt, und noch etwas länger gekocht werden.) Nach dem gehörigen tabuliren werden nun die Kräpfchen, eines nach dem andern, darein getunkt, mittelst einer dreizackigen Gabel umgekehrt, und so über einem Bogen Papier gelegt. Nachdem sie alle getunkt sind, werden sie einen Augenblick in einem lauwarmen Ofen gestellt, aber nur so lange, daß sie bloß von der Hitze angehaucht werden, sodann heraus genommen, und an einem trockenen Orte gestellt.

Bei dem Gebrauche werden sie schön zugeschnitten, und über eine zierlich gelegte Serviette dressirt.

Nro. 6.

Gestürzte Butter-Kräpfchen mit Orangen-Conserv.

Die Kräpfchen werden den Vorhergehenden gleich gebacken, und nach dem Backen kalt gestellt. Unter dieser Zeit bereitet man die folgende Conserv: Es wird nun der Geschmack einer Orange an einem halben Pfund Zucker abgerieben, sodann ab-abgeschaben, gestossen, und in einer Schale mit etwelchen Tropfen Limonie benässet. Der übrige Zucker wird sodann in einem Zuckerlöffel gethan, mit einem Seitel Wasser begossen, über einen Windofen gestellt, und wie der Vorhergehende erläutert, gekocht und weggesetzt. Nach einigem Auskühlen wird der abge-

riebene Zucker darunter gemengt, sodann tabulirt, den Vorhergehenden gleich getunkt, und so auch beendet.

So auch die Kräpschen mit Limonie-Conserv,
Vanille, und mehr dergleichen
gegeben.

Nro. 7.

Geperltes Eichenlaub mit Ribisel-Sulz.

Der vorhergehende Butterteig wird ungefähr zwei Messerrücken dünn ausgewalkt, und mit einem Ausstecher, der ein Eichenlaub bildet, ausgestochen, über ein Backblech gereihet, leicht bestrichen, und von schöner gelblicher Farbe gebacken. Diese Blätter werden nach dem Ausbacken mit einem weißen Eise leicht bestrichen, über die Mitte der Länge nach wird ein dünner Streif von Kitten-Käse gezogen, dann gegen einen jeden Zacken des Blattes, von der Mittel-Linie herunter, werden ganz feine Streifchen von einer Ribisel-Sulz, und darneben die kleinen Blätter bildend, aus Pistazien gelegt. Der Rand wird sodann mit kleinen Perlen von Eis eingetheilt, mit schönen und ganzen Ribiseln dressirt, und in einen Ofen übertrocknet.

Bei dem Gebrauche werden sie in einer Schüssel über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, und aufgetischt.

Nro. 8.

Geperlte Mondscheinchen.

Der viermal geschlagene Butterteig wird ungefähr zwei Messerrücken dünn ausgewalkt, und mit einem mittelrunden Ausstecher in Mondscheinen ausgestochen, leicht bestrichen, und schön gelblich gebacken. Nach dem Backen werden sie mit einem weißen Eise leicht bestrichen, mit Perlen vom Eise, und ganzen Ribiseln eingetheilt eingefaßt, getrocknet, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 9.

Geperlte Ringchen.

Der viermal geschlagene Butterteig wird den vorhergehenden gleich dünn ausgewalkt, sodann werden ungefähr vier und zwanzig Blättchen mit einem runden Ausstecher ausgestochen, die Mitte jener Blättchen wird wieder mit einem kleinern ausgestochen, sodann mit zerschlagenen Eiern leicht bestrichen, und gebacken. Nach dem Erkalten werden zwei und zwei mittelst

einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, die eine Seite dann mit weißem Eise leicht bestrichen, mit Perlen eingefaßt, und dem übrigen gleich beendet.

Nro. 10.

Butter-Blättchen mit Pistazien.

Aus dem viermal geschlagenen Butterteige, der auf zwei Messerrücken dünn ausgewalkt ist, werden runde fein zackige Blättchen ausgestochen, und auf ein Backblech gereihet; von dem ausgewalkten Teige werden mit einem kleineren Ausstecher eben so viel Ringchen ausgestochen, und darauf gelegt; mit feinen Zucker bestäubt, und schnell gebacken. Nach einigem Auskühlen werden die Ringchen mit einem weißen Eise leicht überstrichen; über dieses werden dann kleine, etwas längliche Perlen, eine Linie breit auseinander, von eben dem Eise gebildet, und dann zum trocknen in einen Wärmkasten gestellt. Nach dem Trocknen und Auskühlen werden in die kleine Mitte der Zacken Pistazien-Stiften gestochen, zwischen einen jedem Stift Pistazien, kömmt ein kleiner Tropfen Ribisel-Sulz, zwischen eine jede Perle ein dünner Faden Äpfel-Sulz, in die Mitte eine Marillen-Marmelade, und darauf eine confitirte Weichsel.

Bei dem Gebrauche werden sie über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, und aufgetischt.

Nro. 11.

Marillen-Schnitten.

Der Butterteig wird fünfmal geschlagen, oder es werden die Abfälle von dreimal geschlagenem Teige zusammengenommen, und noch einmal geschlagen, dann auf zwei gleiche Messerrücken dünne Blatten ausgewalkt, die eine Blatte wird über ein Blech gerollt, einem schwachen Messerrücken hoch mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, dann mit der anderen Blatte bedeckt, welche über dem Nudelwalcher aufgerollt, und so behutsam ohne Falten, oder Risse über das Marmelade abgerollt wird. Nach dem bestreichen wird die ganze Oberfläche mit einen scharfen Messer in zwei Finger breite, und zwei Finger langen Schnitten geschnitten, die Schnitten werden sodann mit einem spitzigen Messer, Blätter ähnlich bezeichnet, mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, mit feinen Zucker bestäubt, und so schön gebacken.

Bei dem Gebrauche werden sie über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, und so aufgetischt.

Nro. 12.

Äpfel-Schnitten mit Orangen-Glace.

Die untere Platte wird leicht mit Äpfel-Marmelade bestrichen, mit der oberen zugedeckt, und so die mit einem Orangen-Eise leicht überstrichen. Nach dem Ueberstreichen, werden nun zwei Finger breite, und so lange Schnitten mit einem glühenden Messer geschnitten, und in einen schwachen Ofen langsam gebacken.

Bei dem Gebrauche werden sie über einer zierlich gelegten Serviette dressirt, und aufgetischt. —

So auch die Schnitten mit Limonie-Glace, mit Vanille-Glace, mit Chocolade, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 13.

Linzer-Torteletten.

Es wird aus einem halben Pfund Zucker und zwei Limonien, die über demselben abgerieben werden, ein feiner Limonie-Zucker gemacht. Dieses halbe Pfund Zucker wird gestoßen, gesiebt, sodann mit einem Pfund Mehl, Pfund Butter, und sechzehn hartgekochten Eierdottern, nebst acht rohen Dottern abgearbeitet. Dieß muß jedoch schnell geschehen, um den Teig aus den Händen zu bringen; damit die Butter nicht schmelze, und derselbe dadurch verbrennt werde, in welchem Falle der Teig als mißrathen anzusehen ist, denn die genaue Verbindung ist zerstört, die Butter fließt bei dem Backen heraus, und das Gebäcke wird unansehnlich und fett. Wenn nun die Masse leicht, und schnell zusammen gemengt, etwas weniges geknettet, einen Teig gibt, so wird derselbe im Sommer aufs Eis gelegt, damit die Butter wieder fest werde, und das Ganze zur weiteren Bearbeitung eigne. Man walkt sodann mehr etwas als die Hälfte des Teiges, bis auf einem halben Finger dünn aus, sodann wird er mit dem schon dazu bestimmten runden Ausstecher ausgestochen, über ein Backblech gereihet, und mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen. Aus der andern Hälfte des Teiges werden sehr feine Stängchen gerollt, und über die Marmelade, bis über den Rand geflochten. Das Flechten hat eine gewisse, schon langeher angenommene Form, die man nicht außer Acht lassen soll, ob es gleich möglich ist, mehrere zierliche Dessins mittelst desselben hervorzubringen; es wird nähmlich über die Mitte des Blättchens, ein Stängelchen gelegt, das zweite Stängelchen wird ebenfalls über die Mitte des Blättchens, allein über die Quer des ersten Stängelchens gelegt, so daß ein vollkommenes Kreuz entsteht; nun werden zwei Stängelchen zu einer jeden Seite der er-

sten gelegt, so daß sie das übers Kreuz liegende Stängchen überstreichen, nun werden wieder zwei Stängchen zu einer jeden Seite der zweiten gelegten gezogen, und überstrichen, die drei über diese quer liegenden. Das Legen wird auf diese Art fortgesetzt, immer zwei und zwei, bis das ganze Blättchen bedeckt ist. Die überstehenden Stängchen werden dem Blättchen gleich gestutzt, die Blättchen werden sodann mit schmalen Papierstreifen eingefaßt, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit feinen Zucker bestäubt, und an einem kühlen Ort gestellt, bis der Zucker zergangen ist; sodann werden sie in einem mittelheißen Ofen, schöner gelblicher Farbe gebacken, und aus dem Backofen genommen; nach einigen Abkühlen wird das Papier abgelöst, schön abgeputzt, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 14.

Linzer-Schnitten.

Von dem vorhergehenden Teige werden drei Theile davon ungefähr in eine halben Finger dünne längliche Platte gewalkt, und über ein Backblech gerollt. Die Platte wird sodann mit Marillen-Marmelade ein Messerrücken dick bestrichen, und mit dem übrigen Teige, welcher in dünne Stängchen gerollt wird, Güterartig überflochten, sodann mit Papierstreifen eingefaßt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt, und schön gelblich gebacken. Nach dem Backen wird sodann das Papier losgelöst, die Platte in zwei Finger breite und Finger lange Schnitten aufgeschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 15.

Linzer-Kräpfchen mit Chocolade-Conserv.

Der vorhergehende Teig wird nun bis auf einen starken Finger dünn ausgewalkt, sodann mit einem kleinen runden Ausstecher in Blättchen ausgestochen. Die Blättchen werden sodann über ein etwas naß gemachtes Backblech gereihet, mit zerschlagenen Eiern bestrichen, und schön gelblich gebacken. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, rund herum gleich geschnitten, und in die schon dazu bereitete Conserv, (welche bei Nro. 5. genau erläutert) getunkt, und weggesetzt.

Bei dem Gebrauche werden sie rund herum schön abgeputzt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt. —

So auch aus demselben Teige Mondscheinchen, Ringchen, Stängeln, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 16.

Geperlte Linzer-Ringchen mit Orangen-Conserv.

Der vorhergehende Teig wird fingerdünn ausgewalkt, mit dem dazu gewählten Ausstecher in Ringchen ausgestochen, über ein Backblech gereihet, mit Eiern leicht bestrichen, und schön gelblich gebacken. Nach dem völligen Auskühlen werden sie schön zugeschnitten, in die schon dazu bereitete Conserv (wie bei Nro. 6. erläutert) getunkt, und beseitigt. Unter dieser Zeit wird von einem Eierklar ein zartes Eis gerührt, und der Rand des Ringchen Perlenähnlich damit bespritzt, zwischen den Perlen werden ausgesuchte ganze Ribiseln gelegt, und zum völligen Trocknen stehen gelassen.

Bei dem Gebrauche werden sie über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt, und aufgetischt.

So auch die geperlten Mondscheinchen, Stängchen, Kräpfchen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 17.

Geperlte Linzer-Schnitten mit Chocolade.

Es wird ein Pfund Mehl, mit einem Pfund Butter, zwölf Loth geriebenem Chocolade, ein halbes Pfund mit etwas mit Vanille gestossenen Zucker, nebst acht rohen Eierdottern zu einem Teige (wie Nro. 1. erläutert) geknettet. Der Teig wird sodann in eine lange und halbe Finger dünne Platte gewalkt, sodann über einen Nudelwalker gerollt, auf ein Backblech gebreitet, und schön gebacken. Nach dem völligen Backen wird die Platte herausgenommen, in zwei Finger lange, und zwei Finger breite Schnitten geschnitten, und beseitigt. Nach dem völligen Auskühlen werden zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, und sodann (wie die Ringchen Nro. 9. erläutern) beendet.

Nro. 18.

Genoiser-Schnitten mit confitirten Früchten.

Ein halbes Pfund mit etwas Vanille gestossener Zucker, wird mit sechs Eierdottern in einem glacirten Weidling recht flaumig abgetrieben, unter dieser Zeit, wird ein halbes Pfund Butter zerlassen, und der Reine davon Löffelweis einer nach dem andern darunter gerührt. Nach dem flaumigen Abrühren, wird der geschlagene Schnee von der Klar, und ein halbes Pfund

Mehl leicht darunter amalgamirt; es wird sodann ein aufgeworfenes Backblech leicht mit Butter bestrichen, mit dem Teige belegt, überall gleich gestrichen, und so in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie in Finger lange, und zwei Finger breite Schnitten aufgeschnitten, mittelst einer Marillen-Marmelade zwei und zwei zusammen gesetzt, sodann mit confitirten Früchten und Kitten-Käse zierlich belegt, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt. (Tab. XVIII. Fig. 5.)

Nro. 19.

Geperlte Genoiser-Schnitten mit Chocolade-Conserv.

Die vorhergehenden gleich bereiteten Schnitten, nachdem sie mit einer Marmelade zusammen gesetzt, und rein zugeschnitten sind, werden in eine Conserv (wie welche bei Nro. 5. erklärt) getunkt, und zum Trocknen beseitigt. Nach dem völligen Abtrocknen werden sie mit weißem Eise an dem Rand, Perlen ähnlich gespritzt; inzwischen mit ganzen Ribiseln belegt, zum Trocknen gestellt, und beim Gebrauche, über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 20.

Genoiser-Kräpfchen mit Orangen-Conserv.

Die vorhergehende bereitete Masse wird über ein aufgeworfenes Backblech gestrichen, gebacken, und nach dem Backen mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen. Nach dem völligen Erkalten werden sie mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen gesetzt, in die schon dazu bereitete Conserv (wie welche bei Nro 6. erläutert) getunkt, und zum Abtrocknen beseitigt.

Bei dem Gebrauche werden sie über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt, und aufgetischt.

Nro. 21.

Genoiser-Schnitten mit Chocolade.

Sechs Eierschwere Butter, so viel Mehl, so viel Zucker, sechs Dotter, sechs Zelteln zerlassener Chocolade, und von der Klar der geschlagene Schnee bilden die Masse. Die übrige Bearbeitung ist wie bei den Vorhergehenden.

Nro. 22.

Genoiser-Mondscheinchen mit confitirten Früchten.

Die Masse wird der Vorhergehenden gleich gebacken, sodann mit einem großen runden Ausstecher in Mondscheinchen ausgestochen, mit confitirten Früchten zierlich belegt, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 23.

Gateaux à la Anglaise.

Vier Loth geschälte Mandeln werden mit etwas Eierklar fein gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden sodann in einem Weidling mit einem Viertelpfund abgeriebenen Zucker, und sechs Eierdottern flaumig abgetrieben. Unter dieser Zeit werden acht Loth Butter zerlassen, von der Säure abgenommen, und Löffelweis einer nach dem andern darein gerührt; auf die letzt von der Klar dem geschlagenen Schnee, nebst sechs Loth feinen Mehl, zwei Loth feine Weinbeeren, zwei Loth in Würfel geschnittene eingesottene Nüße, veramalgamirt, und so in einem Papierkapsel, oder von Blech den Kapsel ähnlich gemachter Form, welcher vier Finger breit, drei Finger hoch, und zwei Spannen lang, mit Butter leicht ausgeschwungen, und mit Mehl bestäubt ist, gefüllt, gleich auseinander gestrichen, und langsam gebacken. Nach dem Backen wird er über ein Sieb gestürzt, und zum völligen Auskühlen stehen gelassen. Nach dem Auskühlen werden Finger dünne Schnitten ausgeschnitten, und hoch über eine mit Servietten belegte Schüssel im Kranze laufend aufdressirt. (Tab. XVIII. Fig. 8.)

Nro. 24.

Gateaux à la Anglaise mit Chocolade-Conserv.

Der vorhergehende gleich gebackene Gateaux, wird nach dem völligen Auskühlen, mit Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergossen, genau überstrichen, und zum Abtrocknen beseitigt. Nachdem die Conserv abgetrocknet ist, wird er in Finger breite Schnitten aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, über eine mit Servietten belegte lange Schüssel dressirt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt. —

So auch die Gateaux mit Orangen-Conserv, mit Limonie-Conserv, mit Vanille, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 25.

Gateaux à la Anglaise mit Chocolade.

Aus vier Loth fein gestossenen Mandeln, acht Loth Geschmack-Zucker, sechs Zelteln zerlassener Chocolade, sechs Eierdotter, acht Loth Butter, acht Loth Mehl, nebst von der Klar der geschlagene Schnee bilden die Masse. Die übrige Behandlung ist, wie der Vorhergehenden.

Nro. 26.

Das kleine Herzogs-Brot.

Ein halbes Seitel Wasser, wird mit acht Loth Butter, drei Loth Geschmack-Zucker, nebst einem Stäubchen Salz in einer kleinen Casserole ins Kochen gebracht; es werden sodann drei kleine Kochlöffel voll Mehl darein gemengt, und das Ganze recht fein abgerührt. Die Masse wird sodann von dem starken Feuer herabgesetzt, und so lange gerührt, bis sich der Mehlgeschmack gänzlich verliert, sie wird dann vom Feuer gesetzt, und beseitigt. Nach Verlauf fünf bis sechs Minuten, werden sechs Dotter nebst einem ganzen Ei eines nach dem andern darein gerührt, und unter einem öfteren zusammenrühren, ins Eis gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden nun von selber Masse, einen Finger langen, und eben so dicke Würstchen über die mit Mehl bestäubten Tafel gerollt, und zwei Finger breit auseinander über ein Backblech in gleichen Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und im abgekühlten Ofen gebacken. Das Gebäck wird dann heraus genommen, von dem Bleche gelöst, nach einigen Abkühlen werden sie an der Seite etwas gespalten, mit Confitur angefüllt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt. (Tab. XVIII. Fig. 1.)

Nro. 27.

Die Herzogs-Bretzen mit Grob-Zucker.

Der Vorhergehende gleich bereitete Teig, wird nach dem er in Eis ausgekühlt ist, über die mit Mehl bestäubte Tafel gelegt, in halben Finger dünne Stängchen gerollt, und von den Stängchen zierliche Bretzchen dressirt; sie werden sodann über ein Backblech gereihet, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Grob-Zucker bestreuet, und von schöner geblicher Farbe gebacken.

Bei dem Gebrauche werden sie hoch im Kranze laufend über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt, und aufgetischt. (Tab. XVIII. Fig. 2.) —

So auch von jener Masse Kräpfchen, geperlte Ringchen, geperlte Stängchen, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 28.

Biscuit-Schnitten mit Orangen-Conserv, und confitirten Früchten.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker, wird in einem glacirten Weidling mit zwölf Eierdottern, und etwas Geschmack-Zucker, recht flaumig abgerührt, nach dem Abrühren wird der geschlagene Schnee von sechs Eierklaren, nebst vierzehn Loth feinen Mehl leicht darunter gemengt, über ein mit Butter bestrichenen und Mehl bestäubten Backbleche, ungefähr einen halben Finger dünn aufgestrichen, und langsam schön gelblicht gebacken. Nach dem Backen werden sie in zwei Finger breite und Finger lange Schnitten geschnitten, mittelst einer Marillen-Marmelade zwei und zwei zusammengesetzt, und bis fernerhin beseitigt. Unter dieser Zeit wird von einem halben Pfund Zucker eine Conserv (wie jene bei Nro. 6. erläutert) bereitet, die Schnitten darein getunkt, sodann mit confitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt. (Tab. XVIII. Fig. 4)

Nro. 29.

Biscuit-Kräpfchen mit Chocolade-Conserv.

Die vorhergehende bereitete Masse wird über einen Bogen Papier, mittelst einer großen Füllspritze, in Häufchen (die Größe nach eigener Bestimmung) dressirt, sie werden dann etwas aus einander gestrichen, so, daß sie ein kleines rundes Laibl bilden, sodann mit fein gesiebten Zucker recht stark bestäubt, (eine kurze Zeit stehen gelassen, damit der Zucker zerfließt, um bei dem backen eine schöne Kruste zu erhalten). Nach dem backen werden sie abgelöst, zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen gesetzt, und herum schön zugeschnitten, und in die schon bereitete Conserv (wie jene bei Nro. 5. erläutert) getunkt, und beseitiget.

Bei dem Gebrauche werden sie abermal rund herum schön geschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schüssel hoch aufdressirt.

So auch die Kräpfchen mit Limonie-Conserv,
Vanille, und mehr dergleichen gegeben.

Nro. 30.

Biscuit-Kränzchen mit Conserv und confitirten Früchten.

Die vorhergehend bereitete Masse, wird nachdem sie über ein Backblech einen halben Finger dünn aufgestrichen und gebacken ist, nach beliebiger Größe in Kränzchen ausgestochen, es werden dann zwei und zwei mit einer Marillen-Marmelade zusammen gesetzt, in die schon dazu bereitete Conserv getunkt, sodann mit confitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 31.

Biscuit-Carbonari-Augen.

Die den vorhergehenden gleich bereitete Masse, wird über ein mit Butter bestrichenen und Mehl bestäubten Backbleche, einen starken Finger dick aufgestrichen, mit Zucker bestäubt, und schön gelblich gebacken, nach dem backen werden sie mit einem ovalen Ausstecher ausgestochen, und bis ferner bei Seite gesetzt. Unter dieser Zeit bereitet man von einem Eierklar und so viel fassendem Zucker ein flaumiges Eis, von diesem Eise werden dann mit einer Dütte ovale Stritzchen, welche ein förmliches Auge darstellen, dressirt; zur größeren Vollkommenheit wird in der Mitte eine kleine Vertiefung gelassen, in welche sodann etwas zerlassene Chocolade gefüllt wird, welches eigentlich dem Augapfel bildet. Sie werden dann auf jener Seite, auf welcher sie auf dem Bleche lagen, messerrückendick mit Marillen-Marmelade bestrichen, sodann in eine Orangen-Couserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) getunkt, die schon bereiteten Stritzchen werden auf einem jeden eines gelegt, und bei dem Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt. (Tab. XVIII. Fig. 7.)

Nro. 32.

Millirte Biscuit-Schnitten.

Die vorhergehende bereitete Masse, wird nachdem sie flaumig abgerührt, und mit dem Mehl und Schnee vermengt ist, in zwei Theile getheilt, die Hälfte wird mit vier Zelteln geriebenen Chocolade vermengt, über die Häifte des hergerichteten Backbleches Finger hoch gestrichen, und auf die andere Seite, eben so die andere Hälfte der Masse, sie werden dann schön langsam gebacken. Nach dem backen werden von einer jeden Ab-

theilung, vier Finger breite Blätter geschnitten, sie werden dann mit einer Marillen-Marmelade zusammen gesetzt, so zwar, das immer eine braune inzwischen kommt, sodann zierlich zugeschnitten, und bei Seite gesetzt.

Bei dem Gebrauche wird das Ganze in Finger dicke Blättchen aufgeschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schüssel im Kranze laufend, hoch ausdressirt.

Nro. 33.

Geperlte Biscuit-Rolat.

Die der vorhergehenden gleich bereitete Masse, wird nachdem sie abgerührt, und mit dem Schnee und Mehl vermengt ist, einen halben Finger dünn über ein mit Butter bestrichenen, und mit Mehl bestäubten Backbleche gestrichen, und in einem abgekühlten Backofen gebacken. Nach dem Backen wird mit einem feinen Messer leicht darunter gefahren, um die Platte von Blech zu lösen, sodann wird sie unter einem geschickten Umwenden umgekehrt, die umgekehrte Seite sodann messerrücken dick mit einer Marmelade bestrichen, und abermal auf etwelche Minuten in Ofen gestellt; (unter dieser Zeit saugt der Biscuit die Marmelade ein, und läßt sich leicht zusammen rollen). Nach Verlauf einiger Minuten wird der Biscuit aus dem Ofen genommen, zu einer Rolle zusammen gerollt, und bis ferner bei Seite gesetzt. In einer halben Stunde wird die Rolle in Finger dünne Blättchen geschnitten, mit einem zart gerührten Eise Perlen ähnlich, mit ganzen Ribiseln eingetheilt, bekränzt, sodann leicht übertrocknet, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 34.

Biscuit-Wandel mit Oberskaum.

Acht Loth gestossener und fein gesiebter Zucker, wird mit sechs Eierdottern fünfzehn Minuten in einer weißen Schale flaumig abgerührt; die kalt gestandene Eierklar wird dann zu festen Schnee geschlagen, und hinein verrührt. Sobald der Schnee nur einiger Maßen in dem Teig vermengt ist, werden fünf Loth getrocknetes Mehl leicht darein amalgamirt. Die kleinen Wandel werden unterdessen mit glarifirtem Butter begossen, und sogleich über einen Plafont gestürzt, damit das Fett abfließen kann, und diese nur sehr wenig fett bleiben; sie werden dann mit feinem Zucker bestäubt, mit dem Teige über die Hälfte angefüllt, und im kühlen Backofen gebacken, sie werden sonach über ein Sieb gestürzt, und kalt gestellt.

Bei dem Gebrauche werden sie ausgehölt, mit einem dick geschlagenen Obersfaum, unter welches etwas mit Vanille vermengter Zucker ist, gefüllt, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 35.

Anies-Schnitten.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker, wird mit sechs Eierdottern in einer weißen Schale recht flaumig abgetrieben, nach einer halben Stunde werden noch sechs Eierdotter, drei Viertelpfund feines Mehl, und ein Loth rein geklaubter Anies darein gemengt, und über eine mit Mehl bestäubte Tafel gethan; die Masse wird sodann in vier dicke Rollen gerollt, über ein Backblech gelegt, mit zerschlagenen Eiern bestrichen, und in einem schwachen Ofen gebacken.

Bei dem Gebrauche wird die Rolle in Finger dicke Schnitten geschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 36.

Anies-Schnitten mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Masse, werden noch zwei Loth nudelförmig geschnittene Zetraten, eben so viel eingesottene Nüsse, so viel Ringlotten, und so viel Weinbeeren beigemischt, und den vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 37.

Mandel-Schnitten mit Früchten.

Acht Loth geschälte Mandeln werden mit zwei Eierdottern fein gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann in einem glacirten Weidling mit einem halben Pfund gesiebten Zucker, und zehn Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar vermengt, nach dem Schnee werden noch vierzehn Loth Mehl, nebst zwei Loth nudelförmig geschnittene Zetraten, zwei Loth Ringlotten, und zwei Loth eingesottene Nüsse leicht darein amalgamirt, sodann wird die Masse in einem Papier-Kapsel, (wie welche bei Nro. 23. erläutert) gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken.

Bei dem Gebrauche wird das Ganze in Finger dicke Schnitten geschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 38.

Haselnuß-Schnitten.

Sechzehn Loth Haselnüsse, werden nachdem sie aufgeschlagen sind, rein abgeschaben, sodann werden davon der schönsten acht Loth, in so viel Carmel bis zum absterben gekocht, (Absterben nennt man, wenn sich der Zucker an den Nüssen anlegt, und sich zu kleinen Bröseln bildet) sie werden dann über einen Plafont gethan, auseinander gestrichen, und zum gänzlichen Auskühlen stehen gelassen. Nach dem Auskühlen werden sie gestossen, durch ein Passier-Sieb gestrichen, sodann mit zwölf Eierdottern und zehn Loth gesiebten Zucker vermengt, flaumig abgerührt, und übrigens den Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 39.

Kaffeh-Schnitten.

Zu einem halben Seitel siedendes Wasser, werden vier Loth gebrannter, und brennend heißer Kaffeh gegeben, genau bedeckt, und bei Seite gesetzt; nach Verlauf einer halben Stunde wird die Infusion geseiht, mit acht Loth Zucker vermengt, und über einen Windofen bis zur starken Conserv-Probe gekocht, (wie die Chocolade-Conserv Nro. 5. erläutert) dann tabulirt, bis sie recht fest ist. Dieser Zucker wird dann über einen Bogen Papier gestrichen, und zum trocknen gestellt. Nach dem trocknen wird er gestossen, gesiebt, noch mit zwölf Loth fein gesiebten Zucker, acht Loth fein gestossenen Mandeln und zwölf Eierdottern flaumig abgetrieben, übrigens den Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 40.

Kastanien-Würstchen mit Chocolade-Conserv.

Es werden vierzig Kastanien auf die bekannteste Weise gebraten, dann ausgelöst, fein gestossen, und durch ein Sieb geschlagen, man muß jedoch darauf sehen, daß nichts etwa von dem braun gewordenem Fleische derselben hinzu kommt. Dann werden acht Loth Mehl über die Tafel gesiebt, und in eine Grube gestrichen; in diese kommen: zwölf Loth von den durchgeschlagenen Kastanien, acht Loth Butter, sechs Loth Zucker, und ein ganzes Ei; dieß wird zu einem Teige vermengt, fein geknettet, dann auf einen Finger dicken, und einen Finger langen Würstchen gerollt, über ein Blech gereihet, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in abgekühlten Backofen langsam

gebacken. Nach dem Backen werden sie rund herum zierlich zugeschnitten, in die schon bereitete Conserv (wie Nro. 5. erläutert) getunkt, und bei Seite gesetzt.

Bei dem Gebrauche werden sie über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt, und aufgetischt.

Nro. 41.

Haselnuß-Würstchen mit Orangen-Conserv.

Es werden ein Pfund Haselnüsse aufgeschlagen, und geröstet, bis sich das feine braune Häutchen leicht wegnehmen läßt; diese Körner werden nun fein gestossen, und durch ein Sieb geschlagen. Von diesen werden nun sechzehn Loth gewogen; hiezu kommen: sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter, Zucker, und vier bis fünf Eierdotter. Es wird zu einem Teige geknettet, und in Würstchen, den vorhergehenden gleich verwandelt, über ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gereihet, mit Eiern bestrichen, und langsam gebacken. Nach dem völligen Auskühlen werden sie in die schon bereitete Conserv (wie jene bei Nro. 6. erläutert), getunkt, und beim Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 42.

Mandel-Würstchen mit Orangen-Conserv.

Diese Bereitung ist der vorhergehenden von Punkt zu Punkt gleich; es werden aber auf zehn Loth süße, sechs Loth bittere Mandeln genommen.

Nro. 43.

Geperlte Grillage-Schnitten.

Es werden drei Viertelpfund abgeschälte Mandeln von einander gespalten, dann nudelartig geschnitten, und in einem Wärmkasten, oder in einem abgekühlten Ofen über Nacht getrocknet. Es werden dann fünfzehn Loth fein gesiebter Zucker in einem Carmel-Löffel über schwacher Gluth langsam zerlassen, allein so behutsam, das derselbe keine Farbe fängt. Man rührt mit einem neuen Kochlöffel immer den zuerst zerlassenen leicht auf, damit auch der übrige nach und nach zerfließe, und wenn derselbe nur dünn flüßig, sich leicht färbt, so werden die warmen Mandeln hinein geschüttet, und durcheinander gerührt, bis sie mit demselben übersponnen, in Ballen zusammen halten. Sollte es geschehen, daß ihre Farbe zu matt wäre, so müßte man sie sammt den Zucker noch einige Augenblicke fortrösten,

bis sie gelbroth werden, dann werden sie aber sogleich vom Feuer genommen, und über ein leicht mit Mandelöhl bestrichenes Blech aus dem Carmel-Löffel übergeleert. Hier werden sie mit einem Nudelwalker, den man mit feinen Oehl etwas fett macht, ungefähr in eine zwei messerrücken dünne Platte ausgewalkt, um ihnen eine schöne Glätte zu geben. Nun werden aus dieser Platte zwei Finger breite, und vier Finger lange Schnitten sehr gleichförmig geschnitten, welches aber flüchtig geschehen muß; denn wird der Teig kalt, so geht das Messer nicht mehr leicht durch, und die Schnitten brechen, bevor man sie vom Blech nehmen kann. Man kann sich zwar in diesem Falle etwas helfen, indem man das Blech in einem abgekühlten Ofen schiebt; die Wärme erweicht das Ganze wieder, allein es färbt es zugleich, und da auf eine schöne Farbe bei dieser Art Gerichten sehr viel ankömmt, so ist eine geschickte Geschwindigkeit einer bequemen Hülfe immer vorzuziehen. Die Schnitten werden sodann mit einem weißen und zarten Eise Perlen ähnlich mit ganzen Ribiseln eingetheilt, eingefaßt, sodann leicht getrocknet, und bei dem Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel im Kranze laufend, aufdressirt.

So auch die Grillage-Bögen,
Mondscheinchen,
Ringchen, und mehr dergleichen
gegeben.

Nro. 44.

Mandel-Kränzchen.

Ein halbes Pfund rein geschälte Mandeln, werden sehr fein geschnitten, und über einer Nacht in einem Wärmkasten, oder in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Es wird ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker, mit etwelcher Eierklar, zu einem flaumigen Eise gerührt, nach dem zarten Rühren werden die Mandeln leicht darunter gerührt, die Masse wird sodann über die mit feinen Zucker bestäubte Tafel gethan, bis auf einen Finger dick ausgewalkt, und mit einem zart gerührten Eise leicht bestrichen. Die Platte wird sodann mit einem rippigen Ausstecher in Kränzchen ausgestochen, und über ein mit Wachs bestrichenes Backblech gereihet, die übrige Masse wird abermal leicht zusammen gestellt, ausgewalkt, mit Eis abermal überstrichen, und wie die ersten beendet; sie werden dann in einem abgekühlten Ofen zu einer licht gelblichen Farbe gebacken, und bei dem Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 45.

Mandel-Ringchen mit confitirten Früchten.

Ein halbes Pfund rein geschälte Mandeln werden mit vier Eierklar fein gestossen, dann durch ein Sieb gestrichen, und in einer reinen Casserole mit sechzehn Loth Zucker und dem Saft einer halben Limonie vermengt, die Masse wird sodann über ein schwaches Feuer gestellt, und so lange gerührt, bis sie sich von der Casserole löst, sie wird dann über eine mit Zucker bestäubte Tafel gestrichen, und einen halben Finger dünn ausgewalkt. Die ganze Platte wird mit einem weißen und flaumigen Eise bestrichen, in Ringchen ausgestochen, und über ein reines Backblech gereihet. Die Ringchen werden dann mit confitirten Früchten zierlich belegt, in einem Wärmkasten, oder in einem kühlen Ofen getrocknet, und beim Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 46.

Mandel-Bretzen mit Grob-Zucker.

Ein halbes Pfund Mandeln werden nach dem schälen, mit vier Eierdottern und einem halben Pfund Zucker fein gestossen, nachdem sie fein gestossen sind, werden sie durch ein Sieb gestrichen, und über eine mit Zucker bestäubte Tafel gegeben. Aus dieser Masse werden sodann schmale Stängchen gerollt, und diese zu Bretzen zusammen gebogen, sie werden dann über ein mit Wachs bestrichenes Backblech gereihet, mit zerschlagenen Dottern bestrichen, mit in feinen Würfeln geschnittene Zetraten und Grob-Zucker stark bestreut, in einem abgekühlten Ofen gebacken, und beim Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 47.

Mandel-Rameln.

Acht Loth Mandeln werden in einem reinen Tuch abgeriebelt, (damit sie von allem Schmutz und Staub gereinigt werden), sie werden dann leicht gestossen, und sogleich durch ein Passiersieb gestrichen, die sich auf das erstemal nicht durchstreichen lassen, werden abermal gestossen, und so fort, bis nur die Schalen auf dem Sieb bleiben. Die Mandeln werden dann mit eben so viel fein gesiebten Zucker in eine weiß glacirte Schale gegeben, und mit etwelcher Eierklar zu einem flüssigen Teig gerührt. Unter dieser Zeit wird ein Backblech in einem warmen

Ofen gestellt, und heiß gemacht, dann wird es mit Wachs bestrichen, und bei Seite gestellt. Nachdem das Blech schon ausgekühlt ist, wird die Masse papierdünn aufgestrichen, und in einem schwach geheizten Ofen gebacken. Die Platte wird sodann in Finger lange und breite Schnitten geschnitten, und abermal in Ofen gestellt; nachdem sich die Schnitten durchaus gleich gelblicht bräunen, so werden sie zu Skarnitze gerollt, und zu dem weiteren Bedarfe verwendet.

Nro. 48.

Hohlhippen.

Es werden sechzehn Loth Zucker mit einem Stängchen Vanille fein gestossen und durchgesiebt, welches Stossen wiederholt geschehen muß, weil die Vanille sich schwer pulverisirt. Dieser Vanille-Zucker wird eben mit so viel feinem Mehl, vier ganze Eier und vier Eierdottern in einem Weidling genau abgerührt, sodann kommen noch vier Loth zerlassener Butter, etwas Milch, zwar so viel, daß sich der Teig leicht flüßig, einer Tunke ähnlich, vom Löffel spinnt. Das Hohlhippen-Eisen wird nun über den schwachen Windofen gehitzt; wenn es bei dem Aufmachen leichten Rauch gibt, so ist es heiß. Man bestreicht es mittelst einer in zerlassenem Schmalz getauchten Feder, läßt es einen Augenblick abtropfen, und gießt nun einen schwachen Anricht-Löffel voll von der Masse in dasselbe, macht es leicht zu, und schiebt es wieder über das Feuer; nach und nach wird das Eisen zusammen gepreßt, damit der Dessin desselben genau in die Hohlhippe geprägt wird. Geschieht es, das man gleich vom Anfange dieß Eisen zusammenpreßt, so fällt der Teig auseinander, oft die Hälfte aus den Form heraus, und die Hohlhippe wird löcherig und mißrathen. Sie werden sodann schnell aus dem Eisen genommen, und entweder zu Skarnitzen, oder auf dünnen Röhrchen zusammen gerollt; dann wird der Teig wieder aufgegossen, und die Operation bis zu Ende so fortgesetzt. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleich unterhalten, und das Eisen in gleicher Hitze bleibe.

Nro. 49.

Spanische Winde mit Obersfaum.

Es wird ein Pfund des feinsten Zuckers fein gestossen, und durch ein sehr feines Sieb gesiebt; dann wird das Eierklar von sieben frischen Eiern zu sehr festen Schnee geschlagen und endlich während des Schlagens mit dem Zucker vermengt, so daß es einem weißen, etwas festen Teig giebt. Nun werden mit

einen Eßlöffel, über ein Papier ein halbes Ei große und eben so geformte Häufchen einen halben Finger breit auseinander gelegt, mit feinen Zucker bestäubt, und über ein Brett gelegt. Dieses wird nun so fort gesetzt, bis die ganze Masse aufgegangen ist; sie bleiben an einem feuchten Orte stehen, bis der über sie gestäubte Zucker zerfließend feucht geworden ist. Man giebt sie nun mit dem Brette, über welchem sie gereihet sind, in einen sehr abgekühlten Ofen, und läßt sie eine Stunde darin. Nach einer Stunde müssen sie die Hälfte größer, von der zartesten gelbröthlichen Farbe, über der ganzen Oberfläche fein glasig fest sein; man nimmt sie behutsam herab, und höhlt ihre weiche Mitte mit einen Löffel behutsam aus, oder drückt mit dem Löffel eine Vertiefung hinein, legt sie mit der Kruste über ein Sieb, und stellt sie in einen Wärmkasten, damit sie nach einigen Stunden ganz trocken glasbrüchig werden. Im Augenblicke des Anrichtens werden sie mit geschaumten Obers, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, gefüllt, zwei und zwei zusammen gesetzt, über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt, und sogleich aufgetischt.

Nro. 50.

Spanische Wind-Torteletten.

Ueber einen Bogen Papier werden mit einem Zirkel kleine Rundungen ungefähr zwei Finger breit im Durchmesser vorgezirkelt, dessen äußerster Rand wird dann mit der Masse (wie die Vorhergehende erläutert) mittelst einer Spritze mit Buseln eines genau neben den andern besetzt, in ihrer Mitte wird dann noch ein feines Gitter dressirt, dann werden sie mit Grob-Zucker bestreut, über ein Backblech gethan, und in einem sehr ausgekühlten Ofen oder Wärmkasten drei Stunden getrocknet.

Beim Gebrauche werden sie vom Papier gelöst, die untere Seite wird mit Marillen-Marmelade bestrichen, es werden dann zwei und zwei zusammengesetzt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 51.

Spanische Wind-Schnitten mit confitirten Früchten.

Die Masse ist bei jedem Erscheinen die nähmliche. — Es werden ungefähr zwei Finger breite und Finger lange Streifchen auf einen Bogen Papier vorgezeichnet, dessen Rand wird zuerst mit kleinen Buseln mittelst einer Spritze besetzt, in ihrer Mitte wird dann ein feines Gitter dressirt, sie werden über ein

Backblech gethan, mit fein gesiebten Orangen-Zucker bestäubt, und in einem abgekühlten Ofen getrocknet.

Beim Gebrauche werden sie von dem Papier gelöst, die untere Seite wird ihnen mit Marillen-Marmelade bestrichen, und zwei und zwei zusammen gesetzt; zwischen den Gittern, werden noch confitirte Früchten gelegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 52.

Spanische Wind-Bögen.

Es werden zwei Finger breite und Finger lange Papierstreifchen geschnitten, über diese Streifchen wird die Masse wie die Vorhergehende dressirt. Nach dem dressiren werden sie stark mit Orangen-Zucker bestäubt, sie werden dann über Bögenbleche gelegt, und in einem ausgekühlten Ofen trocknen gelassen, (alle die Massen werden nur bloß getrocknet).

Beim Gebrauche werden sie vom Papier gelöst, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dressirt.

Nro. 53.

Spanische Wind-Bretzen.

Es wird ein heißes Backblech mit Wachs bestrichen und kalt gestellt. Nachdem es ausgekühlt ist, werden die Bretzen mit einer Spritze dressirt, (bei welchem aber nichts vorgezeichnet wird, die Vorzeichnung ist das öftere Machen, und die geübte Hand) mit Orangen-Zucker bestäubt, und in einem abgekühlten Ofen getrocknet.

Beim Gebrauche wird das Blech über etwas Gluth gestellt, und sobald sich das Blech erhitzt, so zerschmilzt das Wachs, und die Bretzen können ungebrochen herab genommen werden, sie werden dann im Kranze laufend einer mit Servietten belegten Schüssel dressirt und aufgetischt.

Nro. 54.

Butterblätter-Torte mit confitirten Früchten.

Aus dem fünfmal geschlagenen Butterteig (von einem Pfund die Masse) werden fünf Daumen dicke Blätter geschnitten. Die erste wird wie die Rundung eines gewöhnlichen Speisetellers ist, die zweite um einen Finger breit schmäler, und so bis auf die letzte, sie werden dann über ein Backblech gelegt, und mit abgeschlagenen Eiern, leicht bestrichen. Der erübrigte Teig wird dann zwei Messerrücken dünn ausgewalkt, in Kreuzer große

Ringchen ausgestochen, und am äußersten Rand der Blätter, eines neben dem andern gelegt, sie werden dann leicht bestrichen, und in Ofen schön gebacken. Nachdem sie ausgekühlt sind, wird der innere Rand neben den Ringchen mit Marillen-Marmelade bestrichen, die zweite Platte darauf gelegt, abermal bestrichen, und so fort, bis alle bei einander sind; dann werden die Ringchen mit confitirten Weichseln belegt, und die Torte über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 55.

Linzer-Torte mit Chocolade-Conserv.

Der wie bei den Tortletten erläuterte Teig, wird in fünf gleiche Theile zertheilt, die Abtheilungen werden dann in runde Leibchen gewirkt, sie werden dann in Daumen dicke runde Platten gewalkt, und über ein Backblech gelegt; die Platten werden dann mit schmalen Papierstreifchen eingefaßt (um das auseinanderdringen des Teiges zu verhüthen) mit zerschlagenen Eiern leicht bestrichen und schön gelblich gebacken. In einer halben Stunde werden die Platten vom Blech genommen, sie werden rund herum schön zugeschnitten, mit Marillen-Marmelade Messerrücken dünn bestrichen, und eine über die andere gelegt, nachdem die Blätter bei einander sind, werden sie rund herum gleich geschnitten, sodann mit einer Conserv (wie Nro. 5. erläutert) übergossen, und rund herum gleich bestrichen. Nachdem die Conserv übertrocknet ist, wird die Torte vom Papier gelöst, mit confitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 56.

Linzer-Torte mit Chocolade.

Ein Pfund feines Mehl, ein Pfund Butter, ein halbes Pfund fein geriebener Chocolade, ein halbes Pfund Zucker, acht rohe Eierdotter, und etwelche gestossene und gesiebte Gewürznelken, bilden die Masse, übrigens ist die Behandlung der Vorhergehenden gleich.

Nro. 57.

Abgetriebene Linzer-Torte mit Orangen-Conserv.

Es werden zwölf Loth geschälte Mandeln mit vier Eierdottern fein gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann mit zwanzig Loth Vanille gestossenen Zucker, und zwölf

Eierdottern in einem glacirten Weidling flaumig abgetrieben. Unter dieser Zeit wird ein halbes Pfund Butter zerlassen und von der Säure gegossen und Löffelweis einer nach dem andern in die Masse gerührt. Nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse noch mit dem geschlagenen Schnee von der Klar, nebst sechzehn Loth feines Mehl veramalgamirt, und so in vier kleine Minut-Plafonts welche mit Schmalz bestrichen, und mit Mehl bestäubt sind, gefüllt, gleich auseinander gestrichen und in einem schwachen Ofen langsam gebacken. Nach dem Backen werden die Blätter mit Marillen-Marmelade bestrichen, und ein Blatt über das andere gelegt. Sie werden dann rund umher schön zugeschnitten, dann über einen Bogen Papier gestellt, und mit der Conserv (wie jene bei Nro. 6. erläutert) übergossen, und zum Trocknen stehen gelassen.

Bei dem Gebrauche wird die Torte vom Papier gelöst, über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt.

Nro. 58.

Linzer-Torte nach bürgerlicher Art.

Es werden ein Pfund Mandeln sammt der Schale gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann auf die Tafel genommen, und mit einem Pfund feinen Mehl, ein Pfund Butter, ein halbes Pfund gesiebter Zucker, zehn Eierdotter, und etwelche gestossene Gewürznelken zu einem Teig geknettet. Dieser Teig wird dann in fünf Theile getheilt, und eine jede Abtheilung in ein rundes Leibchen gewirkt; die Leibchen werden dann in gleiche runde Platten gewalkt, und über ein Backblech gelegt, dann werden sie mit Papierstreifen eingefaßt, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt, und in einem schwach geheitzten Ofen gebacken. Nach dem sie gebacken, und ausgekühlt sind, werden die Platten mit Marillen-Marmelade bestrichen, und eine auf die andere gelegt, sie werden dann rund herum schön zugeschnitten, mit confitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 59.

Genoiser Blätter-Torte.

Es werden vier Loth geschälte Mandeln mit etwas Eierklar gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, und dann in einen Weidling mit sechzehn Loth Vanille gestossenen Zucker, und zwölf Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Unter dieser Zeit werden zwölf Loth Butter zerlassen, und von der Säure ge-

gossen; nach dem flaumigen Abtreiben wird die Butter Löffelweis unter die Masse gezogen, nachdem die Butter auch gut verrührt ist, kommt der geschlagene Schnee von der Klar, nebst zwei Loth nudelförmig geschnittene Zetraten, zwei Loth eingesottene Nüße, zwei Loth Weinbeeren, und sechzehn Loth feines Mehl. Nachdem die Bestandtheile alle leicht durcheinander gerührt sind, so wird die Masse in vier gleiche Minut-Plafonts, welche mit Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt sind, gegossen, dann wird die Masse gleich auseinander gestrichen, und in einem schwach geheitzten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie über ein Sieb gestürzt, und bei-Seite gesetzt. Nachdem die Blätter ausgekühlt sind, werden sie dann mit Marillen-Marmelade Messerrücken dünn bestrichen, und ein Blatt über das andere gelegt, die Torte wird dann rund herum zierlich zugeschnitten, dann mit consitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt. (Tab. XIX. Fig. 12.)

Nro. 60.

Napoleon-Torte mit Chocolade-Conserv.

Es wird ein halbes Pfund feiner Chocolade über ein Plafont gelegt, und in einem warmen Ofen gestellt, nachdem die Chocolade erweicht ist, wird sie in einen Weidling gethan, und mit einem Stückchen Butter recht fein abgetrieben, wenn nun dieses gut verrührt ist, kommt wieder etwas Butter, und so bis auf ein halbes Pfund; dann werden noch ein halbes Pfund mit der Schale gestossene, und gesiebte Mandeln, nebst einem halben Pfund mit Vanille gestossenen Zucker, und sechzehn Eierdottern darein gerührt. Die Masse wird dann eine halbe Stunde noch recht flaumig gerührt, und am Ende mit dem geschlagenen Schnee von der Klar, und acht Loth feinen Mehl veramalgamirt. Die nun einmal fertig bereitete Masse, wird dann in vier gleiche Minut-Plafonts, welche mit Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt sind, gegossen, dann gleich auseinander gestrichen, und in einem sehr schwach geheitzten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie über ein Sieb gestürzt und bei Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen werden sie auf einen Bogen Papier genommen, dann Messerrücken dünn, mit Marillen-Marmelade bestrichen, und eine Platte über die andere gelegt, die Torte wird dann rund herum zierlich zugeschnitten, dann mit einem Conserv (wie jene bei Nro. 5. erläutert) übergossen, glatt gestrichen, und zum Abtrocknen stehen gelassen. Nachdem die Conserv abgetrocknet ist, wird die Torte mit consitirten

Früchten zierlich belegt und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt. (Tab. XIX. Fig. 12.)

Nro. 61.

Biscuit-Torte.

Es wird von zwölf Eierklar so möglichst ein fester Schnee geschlagen, der Schnee wird dann mit sechzehn Eierdottern leicht verrührt, nach den Dottern kommen noch zwanzig Loth Orangen-Zucker und nach dem Zucker, vierzehn Loth feines Mehl, das Ganze muß sehr behutsam veramalgamirt werden, um die Leichtigkeit der Torte zu erhalten Der Model wird während des Rührens mit zerlassenem Schmalze leicht bestrichen, und nach dem Bestreichen über einem Plafont gestürzt, damit das zu viele Fett abfließe; so bald dieß geschehen ist, so wird derselbe mit sehr fein gesiebten Zucker stark bestäubt, und wieder umgestürzt, damit das, was zu viel ist, wieder herabfalle. Nach einigen Minuten wird das Stäuben mit dem Zucker wiederholt, und nun wird die Masse hinein gegossen, und in einen abgekühlten Ofen gebacken. Das Garbacken wird dadurch sondirt, daß man mit dem Finger die Oberfläche der Torte berührt; ist diese trocken und fest, so wird dieselbe herausgenommen, im Gegentheil, wenn die Oberfläche noch weich ist, so wird die Torte noch eine Weile darin gelassen; dann wird sie behutsam über ein Sieb gestürzt, und bei Seite gesetzt.

Beim Gebrauche wird sie über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt und aufgetischt. (Tab. XIX. Fig. 9.)

Nro. 62.

Biscuit-Torte mit Orangen-Conserv.

Die vorhergehend erläutete Masse wird in einen flachen Model gegossen, und der Vorhergehenden gleich gebacken, nach dem Backen wird die Torte über ein Sieb gestürzt, und bei Seite gesetzt. Nachdem sie ausgekühlt ist, wird sie über einem Bogen Papier gestellt, mit einen Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergossen, und zum Abtrocknen stehen gelassen. Nachdem die Conserv abgetrocknet ist, wird sie mit confitirten Früchten belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 63.

Millirte Biscuit-Blätter-Torte.

Vier und zwanzig Eierdotter werden in einem glacirten Weidling mit vier und zwanzig Loth abgeriebenen Geschmackzucker flaumig abgetrieben. Nach dem Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von sechzehn Eiern, und sechzehn Loth feinen Mehls veramalgamirt. Die Masse wird dann in zwei Theile getheilt, die Hälfte wird sogleich in zwei Minut-Plafonts, welche mit Schmalz bestrichen, und mit Mehl bestäubt sind, gegossen, die andere Hälfte aber wird mit vier Loth geriebenen und gesiebten Chocolade vermengt, und gleich dem Ersteren in Plafonts gegossen; sie werden dann langsam gebacken, und nach dem Backen über ein Sieb gestürzt. Nach dem Auskühlen werden sie mit Marillen-Marmelade bestrichen, und eine auf die andere gelegt, es muß so angetragen werden, daß immer nach einer braunen, eine gelbe kommt.

Bei dem Gebrauche wird die Torte rund herum schön zugeschnitten, dann mit confitirten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 64.

Biscuit-Blätter-Torte mit Obersfaum.

Es wird ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker mit zwölf Eierdottern in einem glacirten Weidling recht flaumig abgetrieben, nach dem flaumigen Abtreiben wird von sechs Eierklaren ein fester Schnee geschlagen, und selber nebst vierzehn Loth des feinsten Mehls leicht darein amalgamirt. Die nun bereitete Masse wird dann in vier Blättern auf ein Backblech gestrichen, dann mit Zucker bestäubt, und in einem abgekühlten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie von Blech gelöst, rund herum schön zugeschnitten, die Mitte dessen wird dann mit einem großen runden Ausstecher bis auf einen starken, zwei Finger breiten Rand ausgestochen, und bei Seite gesetzt.

Beim Gebrauche wird eine Platte über eine mit Servietten belegte Schüssel gelegt, mit einem dick geschlagenen Obersfaum, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, Finger dick bestrichen, dann wieder eine Platte, nach dieser Platte wieder Obersfaum und so fort, bis nun alle bei einander sind; die letzte wird dann mit confitirten Früchten zierlich belegt, mit Zucker bestäubt und aufgetischt. (Tab. XIX. Fig. 10.)

Nro. 65.

Pistazien-Torte mit Orangen-Conserv.

Acht Loth geschälte Pistazien werden mit etwas Spinat-Topfen gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann mit einem halben Pfund gesiebten Zucker, und zwölf Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar nebst sechzehn Loth des feinsten Mehls, leicht veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehl bestäubten flachen Model gefüllt, und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Nach dem Garbacken wird die Torte über ein Sieb gestürzt, und bei Seite gestellt, nach dem völligen Auskühlen wird sie auf einen Bogen Papier gestellt, mit der Conserv (wie welche bei Nro. 6. erläutert) übergossen, glatt gestrichen, und zum Trocknen stehen gelassen.

Beim Gebrauche wird sie über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, und mit cunfitirten Früchten zierlich belegt.

Nro. 66.

Mandel-Torte mit Chocolade-Conserv.

Acht Loth geschälte Mandeln werden mit zwei Dotter fein gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann in einem glacirten Weidling mit sechzehn Loth Orangen-Zucker, und zwölf Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar, nebst sechzehn Loth des feinsten Mehls veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestricheuen, und Mehl bestäubten flachen Model gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken. Nach dem Backen wird die Torte über ein Sieb gestürzt, nach dem Auskühlen mit der Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergossen, glatt gestrichen, und zum Trocknen stehen gelassen.

Beim Gebrauche wird sie über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt.

Nro. 67.

Mandel-Torte mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Masse, werden noch zwei Loth nudelförmig geschnittene Zetraten, so viel Nüße, grüne Mandeln, und so viel Weinbeere beigemischt, übrigens der Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 68.

Brot=Torte mit Chocolade-Conserv.

Zwölf Loth mit der Schale gestossene, und durch ein Sieb gestrichene Mandeln, werden mit zwanzig Loth Vanille-Zucker, und sechzehn Eierdottern recht flaumig abgetrieben; nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von zwölf Eierklar nebst acht Zelteln fein geriebenen Chocolade und vier Loth fein geriebenen Semmelbröseln veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehl bestäubten flachen Model gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken. Nach dem Backen wird die Torte über ein Sieb gestürzt, im übrigen der Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 69.

Brot=Torte mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Masse, werden noch zwei Loth nudelförmig geschnittene Zetraten, so viel Nüße, grüne Mandeln, und zwei Loth Weinbeere beigemischt, übrigens wie die Vorhergehende beendet.

Nro. 70.

Haselnuß=Torte.

Acht Loth aufgeschlagene und von den Schalen gelöste Haselnüße, werden in acht Loth gekochten Carmel-Zucker gethan, dann so lange gekocht, bis der Zucker abstirbt, die Haselnüße werden dann sammt den abgestorbenen Zucker, auf einem Casserole-Deckel gethan, und bis zum Auskühlen stehen gelassen; nach dem sie ausgekühlt sind, werden sie gestossen, durch ein Sieb gestrichen, und in einem glacirten Weidling, mit zwölf Loth fein gesiebten Zucker, und zwölf Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee nebst sechzehn Loth feinen Mehls veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen und Mehl bestäubten flachen Model gefüllt, in einem schwachen Ofen gebacken, und der Vorhergehenden gleich beendet.

Nro. 71.

Groquand-Mandel=Torte mit Obersfaum.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden fein zusammen geschnitten, und in einem ausgekühlten Ofen getrocknet. Es wird

dann ein Pfund fein gesiebter Zucker mit etwelchem Eierklar zu einem flaumigen Eis gerührt, und mit den Mandeln vermengt. Die Masse wird dann über eine mit Zucker bestäubte Tafel gethan, sodann in fünf Theile getheilt, diese Theile werden dann in gleiche runde Platten gewalkt, sie werden über ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt, ihre Mitte wird dann bis auf einen zwei Finger breiten Rand ausgestochen, und in einem schwach geheizten Ofen gebacken.

Bei dem Gebrauche werden die Blätter mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, und eine auf die andere gelegt, sie werden dann über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, der innere leere Raum wird mit Faum-Obers, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, gefüllt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt. (Tab. XIX. Fig. 13.)

Nro. 72.

Spanische Wind-Torte mit Obers-Faum.

Es werden fünf runde Blätter, in der Größe wie ein gewöhnliches Speiseteller ist, von Papier geschnitten, diese Rundungen werden dann zwei Finger hoch mit einer Wind-Masse (wie welche bei Nro. 49. erläutert) bestrichen, sie werden dann Perlen ähnlich mit derselben Masse eingefaßt, stark mit Zucker bestäubt, und in einem sehr schwachen Ofen gebacken.

Bei dem Gebrauche werden die Blätter vom Papier gelöst, eine Platte davon wird dann über eine mit Servietten belegte Schüssel gelegt, mit dem dick geschlagenen und Vanille-Zucker vermengten Obers, Finger dick bestrichen, dann so eben die andere, und so fort bis nun alle bei einander sind; die letzte wird dann mit confitirten Früchten zierlich belegt und aufgetischt.

Nro. 73.

Spanische Wind-Torte mit Mandeln und Obers-Faum.

Es werden ein Pfund geschälte Mandeln nudelförmig geschnitten, und in einem ausgekühlten Ofen getrocknet; sie werden dann mit einem Pfund fein gesiebten Zucker vermengt, und bei Seite gesetzt. Es wird dann von zehn Eierklar ein fester Schnee geschlagen, und dann die mit dem Zucker vermengten Mandeln darein amalgamirt. Unter dieser Zeit werden von Papier acht Rundungen geschnitten, von welchen die Erste wie ein gewöhnliches Speiseteller groß ist, die zweite um einen Finger breit schmäler, und so immer schmäler bis auf die letzte. Ihre

Mitte wird dann bis auf einem zwei Finger breiten Rand ausgestochen; die Masse wird dann in Eier großen Häufchen eines genau neben dem andern darauf dressirt, dann mit Zucker stark bestäubt, und in einem sehr schwachen Ofen gebacken.

Bei dem Gebrauche werden sie vom Papier gelöst, die größte davon wird dann über eine mit Servietten belegte Schüssel gelegt, mit Marillen-Marmelade bestrichen, dann die folgende eben bestrichen, und so bis alle bei einander sind, ihre Mitte wird dann mit einem fest geschlagenen Obers-Faum, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, gefüllt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt.

Nro. 74.

Croque-en-bouche von Brandteig-Kräpfchen mit Obers-Faum.

Der Brandteig wird (wie jener Nro. 25. erläutert) bereitet, nur werden zu diesem noch ein Viertelpfund abgeschälte, und sehr fein gestossene Mandeln hinein vermengt, der Teig wird auch etwas fester gehalten, als jener. Nun werden Haselnuß kleine, sehr gleich geformte Kügelchen daraus geformt, sie werden dann einem Finger breit auseinander über ein Blech gereihet, behutsam mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und langsam gebacken, so zwar, daß sie obgleich eine starke Kruste machend, dennoch nur eine gelbröthliche Farbe bekommen; sie werden nun wieder zur möglichst gleichen Größe und Rundung sortirt. Es wird dann ein runder hoher Model mit feinen Mandelöhl bestrichen, und auf einen Plafont gestellt. Nun wird ein Pfund Zucker in einem Zuckerlöffel gethan, mit Wasser begossen, und über einem schwachen Feuer bis zum Krachbruch eingekocht, (welches leicht erprobt wird, wenn man einen Tropfen davon in ein kaltes Wasser gibt, und mit den Zähnen zerbricht, kracht er unter den Zähnen, so ist die Probe getroffen, ist er aber noch zähe, so muß er noch länger kochen). Man nimmt dann ein Kügelchen um das andere, steckt es leicht an die Spitze einer Dressirnadel, tunkt es drei Theile tief in den Zucker, und gibt es sogleich in den Model; dieses geschieht mit möglichster Geschwindigkeit, so daß das Kügelchen mit heißen Zucker noch an das andere zu stehen kommt, wodurch sie zusammen kleben, und das Ganze haltbar machen. Wenn der Zucker anfängt, seine Hitze zu verlieren, so stellt man den Löffel über glühende Asche, allein stets aufmerksam, daß derselbe nicht in der Farbe dunkler werde. Ist der Model bis hinauf garnirt, so wird die Kruste behutsam heraus genommen, über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, dann

mit einem fest geschlagenen Obers-Faum, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, voll angefüllt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt. (Tab. XIX. Fig. 15.)

Nro. 75.

Croque-en-bouche von Kastanien mit Obers-Faum.

Ungefähr zwei Pfund der schönsten Maronen werden langsam gebraten, und von der Schale abgeschält, sie werden dann wie die vorhergehenden erläutern, getunkt, und sogleich in eine Vase (welche von Blech oder Kupfer in zwei Abtheilungen gemacht ist) rangirt, nachdem beide Theile voll und ausgekühlt sind, so werden sie heraus genommen, mit einem Carmel-Zucker zusammen geklebt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

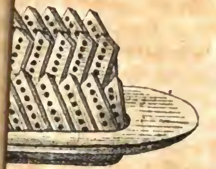
Beim Gebrauche wird die Vase über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, mit einem fest geschlagenen Obers-Faum, welches mit Vanille-Zucker vermengt ist, gefüllt, und mit confitirten Früchten zierlich belegt. (Tab. XXI. Fig. 8.)



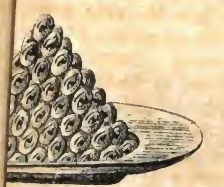
…erzogs Brod



…er Tortletten.

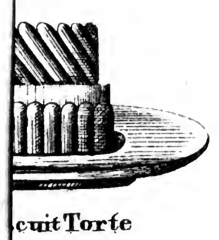


…er Schnitten.

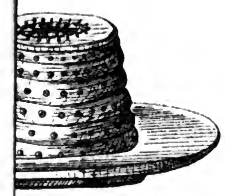


…nari Augen.

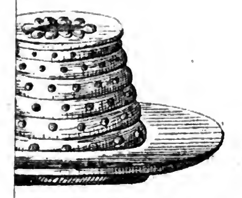
Tab. 10.



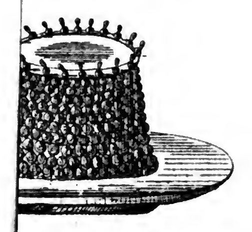
cuit Torte



oleon Torte



del Blätter Torte



bouche von Brantteig

Sechzehnter Abschnitt.

Von den Gratains, großen Stücken der Bäckereyen, und den dazu gehörenden Teigen.

Nro. 1.

Pate d' Office-Teig.

Dieser Teig wird bei den Gratains, wie auch bei den großen Stücken der Bäckereyen als Grundmauern, oder sonst als Aushülfs-Bedürfnisse verwendet, nun aber um die unnütze Mühe und immerwährenden Kosten zu ersparen, kam man auf die Idee, die Gratains, wie auch die Untersätze bei den großen Stücken, welche ohnedieß mit Eis, oder kleinen Bäckereyen besetzt werden, selbe von Blech nach Angabe und Gebrauch verfertigen zu lassen, welche stets ordentlicher und schöner gemacht werden können, als die von Teig, hingegen aber zu Säulen, Dächer, Körbchen, und mehr dergleichen Artikeln, wird der Teig erfordert:

Es werden zwei Pfund Mehl, und ein Pfund gesiebter Zucker, mittelst zwölf bis fünfzehn Eierklar nebst einem Eigroßen Stück Butter zu einem festen Teig abgearbeitet und geknettet, er wird dann in feuchte Tücher geschlagen, und bis zum Gebrauche bei Seite gelegt.

Nro. 2.

Tragant-Teig.

Aus diesem Teige werden alle die Verzierungen, welche bei den Fett-Auffätzen, Körbchen und mehr dergleichen vorkommen, bereitet.

Der Tragant-Gummi wird in ein Glas gethan, mit zweimal so viel Wasser als sein Betrag war, genäßt, wenn nämlich der Gummi den dritten Theil des Glases beträgt, so wird das Glas voll Wasser gegossen, genau bedeckt, damit kein Staub hinein fallen kann, und so an einem etwas warmen Orte gestellt; und ungefähr zwölf Stunden stehen gelassen. Der geweichte Gummi wird dann durch ein reines Tuch gepreßt, und wird

nun über eine Marmor-Platte, mit eben so viel fein gesiebten Zucker und Stärkmehl, zu einem festen Teig abgearbeitet. Dieses arbeiten oder knetten geschieht mit den weichen Ballen der etwas aufwärts gehaltenen Hand; dadurch wird dieser Teig sehr fein, und zusammen haltend; man setzt dieses Knetten so lange fort, bis derselbe fein elastisch ist, jetzt wird der Teig mit feinen Stärkmehl leicht bestäubt, mit einem Messer von der Platte gelöst, in gefällige Form gerollt, und im Porzellän-Topf genau bedeckt, und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt. Das arbeiten des Teiges kann nur stückweise geschehen; man nimmt immer nur ein Stück aus dem Topfe, und läßt den übrigen bedeckt.

Nro. 3.

Pate-Amand-Teig.

Aus diesem Teig werden die feinen Crotons zu den großen Stücken der Bäckereyen, Pfirsiche, Pflaumen, Orangen, und mehr dergleichen bereitet.

Es wird ein Pfund Mandeln über eine Nacht im reinen Wasser geweicht, den andern Tag aus ihren Schalen gelöst, welches geschieht, wenn man sie leicht zwischen den Fingern preßt; nach dem mehrmaligen Abspühlen immer wieder in reines Wasser gelegt, sie werden dann theilweise sehr fein gestossen, und während des Stossens mit Limonien-Saft angefeuchtet, damit sie weiß bleiben, und nicht öhlig werden; sie werden durch ein Sieb gestrichen, sodann mit eben so viel Zucker in eine reine Casserole gethan, und über ein schwaches Feuer gesetzt, jedoch recht fleißig fortgerührt, daß sie sich ja nicht an der Casserole anlegen; wenn die Masse sich endlich von derselben löst, und in Ballen formirt, und selbst nicht an den berührenden Finger klebt, dann ist sie genugsam gehitzt, und wird in einem Marmor-Mörser gethan; nach einigem Auskühlen, wird während des Stossens ein Loth aufgelöster und durch ein Tuch gepreßter Tragant, wie auch noch ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker beigemischt, so, daß dadurch ein sehr weißer feiner Teig entsteht, der, jeden Eindruck leicht annehmend, und dennoch elastisch gehörig zusammen hält, der Teig wird dann heraus genommen, in eine beliebige Rolle zusammen gerollt, in einen Topf gethan, genau bedeckt, und bis zum weiteren Bedarfe aufbewahrt.

Nro. 4.

Tragant-Kitt.

Ein Eßlöffel voll aufgelöster Tragant, wird mit einem Eßlöffel voll Zucker, und so viel Stärkmehl recht gut verrührt, dann zugedeckt, und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 5.

Weißer Schnee-Zucker.

Es wird ein halbes Pfund des feinsten Zuckers klein zerhackt, und in einem Zuckerlöffel gethan, mit Wasser übergossen, und über einen schwachen Windofen gesetzt, es wird sogleich in einer Casserole ein reines Wasser mit einen Schwam daneben gestellt, wie der Zucker zum Kochen anfängt, und sich an der Seite nur ein wenig Schmutz sammelt, so wird selber gleich mit dem Schwam abgewischt. Unter dieser Zeit wird von einem Eierklar fassenden Zucker, ein sehr flaumiges Eis gerührt, der Zucker wird dann bis zum Krachbruch gekocht, welches man leicht erproben kann, wenn man einen Tropfen davon in ein kaltes Wasser gibt, und mit den Zähnen selben zerbricht, kracht er zwischen den Zähnen, so wird er vom Feuer genommen; in einer Minute gibt man vier Kaffehlöffel voll von dem zart gerührten Eise, welches man anf einen Kochlöffel früher richtet, darein, wie das Eis in dem heißen Zucker kommt, wird es sogleich durch einander gerührt, welches dem gekochten Zucker steigend macht; man rührt aber dennoch so lange fort, bis der Zucker zurück fällt, dann wird der Löffel abermal unter einem immerwährenden Rühren aufs Feuer gesetzt, und so wie er das zweite Mal zu steigen anfängt, wird er sogleich in ein schon dazu bereitetes Papier-Kapsel gegossen, und die heiße Pfanne darüber gehalten, der Zucker steigt dann langsam auf, und sein Volumen muß wenigstens viermal so viel betragen, als früher; in einer halben Stunde wird das Papier weggelöst, dann wird er in schönen gleichen Stücken zerschnitten, und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 6.

Rother Schnee-Zucker.

Der Zucker wird wie der vorhergehende erläutert, bereitet, nur kommt zu jenen, anstatt dem weißen Eise, eines mit Cochenille vermengt.

Nro. 7.

Gratain mit Butter-Schnitten und spanische Winde mit Obers-Faum.

Der von Blech bereitete Gratain wird mit einem Tragant-Kitt überstrichen, und mit rothen Streuzucker bestreuet, welches doch theilweise geschehen muß, man bestreuet nämlich davon das untere Blatt, stellt es dann auf einen Bogen Papier, und bestreuet es recht stark mit dem Streuzucker, dann wieder weiter, und so fort, bis nun der Ganze bestreuet ist; er wird dann in einen Wärmkasten gestellt und getrocknet. Unter dieser Zeit wird ein Pate-Amand-Teig messerrücken dünn ausgewalkt, und von selben zierliche Croutons geschnitten, sie werden dann über einen Bogen Papier gelegt, und getrocknet. Nachdem der Gratain getrocknet ist, werden auf die Abtheilungen die Croutons mittelst einem Tragant-Kitt aufgeklebt, die Abtheilungen werden dann mit Butter-Schnitten (wie welche in Abschnitt von Bäckereyen erläutern) dressirt, auf die letzte Abtheilung kommt ein Tragant-Körbchen mit spanischen Wind (wie welche im Abschnitt von Bäckereyen erläutern) wie auch auf die untere Abtheilung von selben ein Kranz. (Tab. XXI. Fig. 1.)

Nro. 8.

Gratain mit Zucker-Kränzchen und Blanc-manger von Mandeln.

Es wird ein fester Pate d' Office-Teig in eine halbe Finger dünne Platte gewalkt, diese Platte wird dann über eine Sturz-Casserole, welche stark mit Schmalz bestrichen ist, gelegt, und von allen Seiten schön zugeglättet, dieser Teig wird dann mit Eierdottern bestrichen, und ein wenig bei Seite gesetzt. Nach kurzer Zeit wird er über einen Plafont gestellt, und mit einem feinen spitzigen Messer ausgeschnitten (so wie man die gewöhnlichen Porzellän-Obstkörbe sieht), nachdem dieß vollendet ist, wird das Ganze noch einmal bestrichen, und in einem sehr schwachen Ofen gebacken. Nach Verlauf einer Stunde wird der Korb heraus genommen, die ausgeschnittenen Streifchen werden dann mit weißem Eise, Perlen ähnlich, wie auch der obere Rand dessen bespritzt, und zum Trocknen gestellt. Nach dem Trocknen wird der Korb über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, in die Mitte dessen wird dann eine Rolle, welche von Blech gemacht, mit weißen Eis überzogen, und an dessen Ende eine

Tellergroße runde Platte ist, gesetzt, und mit Tragant-Kitt befestigt.

Bei dem Gebrauche wird über diese Platte ein Blanc-manger (wie welche in Abschnitt von Gelléen erläutert) gestürzt, und der Korb mit Zuckerkränzchen (wie welche in Abschnitt von Bäckereyen erläutern) angefüllt. (Tab. XXI. Fig. 2.)

Nor. 9.

Tempel von Grillage.

Der Sockel zu diesem Tempel ist von Blech, wird mit weißen Eis überstrichen und mit halben Pistazien leicht bestreut, man richtet dann von einen licht gerösteten Grillage (wie welcher in Abschnitt von Bäckereyen erläutert) die vier Saulen, dann einen halben Finger dicke und Teller große runde Platte und eine Halbkugel, da nun alle Bestandtheile bei einander sind, so werden über dem Sockel die vier Saulen in gleicher Eintheilung mit Carmel-Zucker aufgesetzt, darüber das runde Blatt, und in die Mitte dessen die Halbkugel, welche das Dach formirt; der äußerste Rand der Platte wird mit spanische Winde, welche dazu in kleinen Dreieck dressirt, und getrocknet sind, besetzt, der Tempel wird dann noch mit weißem Eise schön verziert, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt. (Tab. XXI. Fig. 3. und 4.)

Nro. 10.

Tempel von Pate-Amand.

Der Tempel wird ganz dem Vorhergehenden gleich bereitet, nur werden die Bestandtheile dazu anstatt Grillage von Pate-Amand gerichtet; übrigens ganz dem Vorhergehenden. (Tab. V. und VI.)

Nro. 11.

Korb mit Orangen- und Butter-Schnitten.

Es wird über eine große Halbkugel, welche eigens von Blech oder Kupfer dazu gemacht ist, eine halbe Finge dicke Platte von Pate-Offic gelegt, dann wird sie gleich geglättet, mit einem fein spitzigen Messer bestochen, mit Eiern bestrichen, und in einem schwach geheitzten Ofen gebacken. Unter dieser Zeit wird auch der bereitete Untersatz mit weißen Eise überzogen, und mit Butter-Schnitten (wie welche in Abschnitt von Bäckereyen erläutern) besetzt. Die vier gebogenen Stäbchen, über welche der Korb steht, sind von Blech, werden mit Tra-

gant-Kitt bestrichen, mit Streu-Zucker bestreuet, und getrocknet. Man hat zu allen vorkommenden Früchten die von Pate-Amand bereitet werden, Kupferne, und verzinnte Formen; es wird nun der Form mit feinen Zucker stark bestäubt, der Teig wird dann Messerrücken dünn darein gedrückt, und über einen Bogen Papier gestürzt; dann wieder ein anderes, und so fort, bis man nun die bestimmte Zahl derselben hat; nachdem die Letzte beendet ist, fängt man wieder bei der Ersten an, weil der Teig langsam trocknet, und sie dadurch aus dem Form kommen, dieß geschieht nun so oft, bis sie die gehörige Form behalten. Nachdem sie gänzlich durchgetrocknet sind, werden zwei und zwei mit einem Tragant-Kitt zusammen geklebt, und abermal zum Trocknen stehen gelassen.

Bei dem Gebrauche werden sie mit einer Feder, welche in Limonien-Saft getunkt ist, bestrichen, und mit feinen Orangen-Zucker bestäubt. Die Stäbchen werden dann mit einem Tragant-Kitt an den Sockel befestigt, so auch der Korb, welcher mit weißem Eise übergezogen und getrocknet ist, über den Stäbchen befestigt, das Ganze wird dann über eine mit Serviettten belegte Schüssel gestellt, und die Orangen zierlich darein dressirt. **(Tab. XXI. Fig. 7.)**

Nro. 12.

Tempel von Carmel-Zucker.

Es werden zwei Sockeln gerichtet, der größere von Blech und der kleinere von Pate-Offic, nun wird der größere mit weißen Eis bestrichen, und mit Biscuit-Schnitten, welche mit confitirten Früchten belegt sind, besetzt, der Teig wird über eine Casserole Daumen dick gelegt, zugeglätet, mit einem spitzigen Messer recht bestochen, dann werden noch an den untern Rand vier Halbrundungen geschnitten, mit Eiern bestrichen, und gebacken. Unter dieser Zeit werden die Saulen gegossen, man hat nehmlich von Gips dazu gemachte Models, die zu auseinander nehmen sind. Man macht unterdessen eine weiße Conserv (wie sie in Abschnitt von Bäckereyen erläutert.) nachdem sie gehörig tabulirt ist, wird sie in den Model gegossen und bei Seite gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Model aufgemacht, und die darin befindliche Saule heraus genommen; man muß zu diesem Zweck immer zwei haben, und die Masse der Conserv muß auch stets auf zwei angetragen werden. Es wird dann ein Pfund Zucker in einen Carmel-Löffel gerichtet, mit Wasser begossen, und zur gehörigen Probe gekocht, dann wird er ungefähr einen Finger dick auf einen Stein, welcher mit Oehl bestrichen ist, gegossen, und in Finger breite

Streifchen geschnitten, diese Streife werden dann über eine Kuppel gebogen, so daß das Ganze ein durchsichtiges rundes Dach, bildet; es wird auch sogleich eine runde große Platte gegossen. Der kleinere Sockel wird dann über den größeren gesetzt, dann wird dieser mit Schnee-Zucker besetzt, in die Halbrundungen wird ein Gitter gestellt, welche auch von Carmel-Zucker gegossen werden (man hat nähmlich dazu von schmalen Blech, die schon dazu bestimmten Formen, die werden nun mit feinen Oehl bestrichen, und über eine mit Oehl bestrichene Marmor-Platte gestellt) der Carmel wird dann darein gegossen, nach dem Erkalten wird der Form aufgehoben, und der gewünschte Dessin liegt nun da, so auch Bögen, Piramiden, und mehr dergleichen, alle werden in Formen auf einen Stein gegossen. Unterdessen ist die Manier der Arbeit nicht so leicht, es muß derjenige selber suchen, die Vortheile bei dergleichen Arbeiten, sich eigen zu machen, denn unmöglich ist es, daß man alle Kleinigkeiten erwähnen, und erkären kann, die bei solchen Unternehmungen vorkommen; daher muß der Künstler nur die Ideen und die Hauptbestandtheile auffassen, die übrige Behandlung, findet sich dann schon durch Passion, und öfteres Machen. Nachdem der zweite Sockel mit den Schnee-Zucker besezt ist (welcher mit einem weißen Eise angeklebt wird) werden dann die Saulen mit Carmel-Zucker in genauer Richtung aufgesezt, über die Saule kommt dann die zweite Abtheilung (wie in der Kupfertafel zu sehen ist) welches nun von weißen Tragant bereitet ist, über jene kommt dann die runde Carmel-Platte, und darauf die durchsichtige Kuppel, an dessen Mitte auch von gesponnenem Zucker ein Knopf kommt. In die Mitte des Tempels wird von Pate-offi eine kleine Piramide bereitet und gestellt, das Ganze wird dann hie und da bei anwendbaren Stellen mit kleine Spanische Windbäckereien, wie auch der Rand der Platte mit Pate-Amand-Croutons besezt. Bevor dann das Stück auf die Tafel kommt, wird die Piramide mit gesponnenen Zucker belegt, welches nun auf die Weise geschieht:

Diese Arbeit fordert viel Geschicklichkeit, lange Uebung und die strengste Aufmerksamkeit; auf alles muß voraus gedacht, alles Nöthige voraus zur Hand gerichtet, selbst das Lokal gut gewählt werden, denn es soll bedeutend warm, Licht und Staublos sein, zunächst kommt eine richtige Wahl des Zuckers, nicht jeder selbst aus den besten Gattungen, ist geeignet hierzu; es gibt Zucker, der sehr weiß, dennoch fett, grobgrieslich, zu viel calcinirt ist, sich hart schlägt, und in Wasser lange nicht zergeht; er soll sehr weiß, feingrieslich, kristallisirt, leicht, aber hauptsächlich nicht fett sein, denn dieses allein hebt jeden Versuch schon auf. Dem besten Zucker muß man auch noch mit

etwas fein pulverisirten Alaun und Weinstein zu Hilfe kommen, um ihm reinspinnend zu erhalten. Man braucht zwei Zuckerlöffel von Kupfer und unverzinnt, an welchen der Schnabel an der linken Seite angebracht ist, daß man mit der rechten Hand geschickt gießen kann. Man hat ein Pfund Zucker klein zerschlagen, (etwas größer, wie zum Kaffeh trinken) in einer Schale bei der Hand, gibt von diesen acht Loth in einen Zuckerlöffel, näßt ihn mit vier Eßlöffel voll Wasser, und setzt ihn nach dem derselbe zergangen ist, über den Windofen. Da dieses Einsieden des Zuckers die eigentliche Hauptsache der Operation ist, so muß dann auch die größte Aufmerksamkeit darauf verwendet werden; ein wenig zu viel, so wie etwas zu wenig, werden hierbei bedeutende Fehler. Wenn der Zucker klein blasig, schwer sich hebt und langsamer zu wahlen scheint, so wird mit einem umgekehrten Kochlöffel ein kleiner Tropfen durchs hineintupfen herausgehohlt, und sogleich damit ins kalte reine, bei der Hand stehende Wasser hineingefahren; wird der Tropfen sogleich hart, so ist der Zucker auf den gehörigen Punkt, und man nimmt ihm vom Feuer; ist er hingegen noch etwas zäh, so muß das Sieden fortdauern, bis man durch die zweite, oder dritte Probe den richtigen Grad hat. Der nun auf den Grad des glasbrüchigen eingekochte Zucker, wird leicht über sich geschwungen, und nach einigen Auskühlen, wenn derselbe etwas langsamer zu fließen anfängt, folgender Maßen gesponnen. Es werden zwei Silber-Gabeln, mit den Zähnen übereinander liegend, fest mit Papier überbunden, man richtet sich ein, bis zwei Bleche auf die Erde neben der Tafel, stellt den Zucker in eine mit warmer Asche angefüllte Casserole, taucht die Gabel-Spitzen über die Hälfte in den Zucker, führt sie in die Höhe, hält in der linken Hand ein großes Messer, und schnellt mit den ersten Wurf seitwärts, (denn es gibt immer Tropfen,) die folgenden aber mit einer kräftigen Schnelligkeit über das Messer auf das Blech herab, so daß dadurch (feiner noch als ein Haar) dünne Fäden entstehen, dieses Schnellen wird so lange unterbrochen fortgesetzt, bis der Zucker aufgegangen, oder sonst unspinnbar geworden ist. Dann wird mit einem anderen großen Messer der schöne Ballen gesponnenes leicht überfahren, leicht zusammen geklättet, und der Länge nach über ein reines Tuch auf eine Tafel gelegt, dieses Spinnen wird dann von neuem wiederhohlt, bis man eine gehörige Menge hat, sie werden dann gleich abgeschnitten, und die Piramide damit belegt, so daß es wie ein Wasserfall aussieht. (Tab. XXII. Fig. 9.)

Nro. 13.

Die Ungarische-Krone.

Es werden drei Sockeln mit einen rothem Eise, einer um den andern bestrichen, nachdem sie überstrichen sind, werden sie mit dem schon dazu bereiteten spanischen Winden, welche als runde Kränzchen, und länglichten Blättern dressirt sind, belegt, es wird dann der größere Sockel auf eine große runde Schüssel gestellt, dann wird der zweite mit Tragant-Kitt darauf befestigt und so auch der dritte; sie werden dann mit Croutons, welche von weißem Pate-Amand bereitet sind, besetzt; in die Mitte dessen kommt dann eine Saule mit Tragant-Kitt angeklebt, die eben von Blech ist, wird mit Eis bestrichen, mit Kitten-Käse und kleinen Bäckereien von spanischen Winden belegt; auf die Saule kommet dann der unter der Krone liegende Polster, welcher von zusammengesetzten Biscuit-Blätter ist, wird nun mit einer rothen Orangen-Conserv übergossen, und mit kleinen Perlen von spanischen Winden belegt. In die Mitte des Polsters kommt dann die Krone mit den Kreuz, welche über eine große Kuppel von spanischer Windmasse dressirt ist, die Krone wird dann noch mit confitirten Früchten zierlich belegt, und nach dem Trocknen, mit einem Eise an den Polster befestigt. (Tab. XXI. Fig. 10.)

Nro. 14.

Tempel von Pate-Amand.

Es werden drei Sockeln wie bei den Vorhergehenden mit Eis bestrichen, und mit spanischen Windbäckereien so auch mit Kitten-Käse und Zetraten belegt, da sie nun alle bei einander, und mit Tragant-Kitt fest zusammen geklebt sind, kommt dann der Tempel, von welchen die Saulen, wie auch die übrigen Bestandtheile von Pate-Amand gerichtet werden. Man zeichnet sich zuerst die Bestandtheile, die nun dazu erforderlich sind, auf ein Papier, und schneidet selbe dann aus. Der Teig wird dann ungefähr einen halben Finger dünn ausgewalkt, dann wird das Muster darauf gelegt, und ausgeschnitten, sie werden dann getrocknet, und nach dem Trocknen mit einem Tragant-Kitt nach den gewünschten Plan zusammen gestellt. Das Ganze wird dann noch mit kleinen Bäckereien von spanischen Winden, wie auch mit Eis verziert, die kleinen Tragant-Körbchen werden dann mit kleinen Bäckereien angefüllt, und an den bestimmten Platz laut Anzeige der Tafel gesetzt. (Tab. XXIII. Fig. 11.)

Nro. 15.

Vase von Grillage mit Biscuit-Kräpfchen.

Es werden drei Sockeln mit Eis überstrichen und mit dünnen Stängchen, welche von Pate-amand gerichtet, mit Eis und confitirten Früchten geziert sind, belegt, der Rand dessen, wird dann eben mit dem Teigs bereiteten Croutons besetzt; auf den kleinsten Sockel kommt dann die Vase von gerösteten Mandeln, man hat zur Bereitung solcher Vasen-Formen von Kupfer in zwei Abtheilungen, die nun gut verzinnt sind, bestreicht sie mit Mandel-Oehl, und belegt sie einen halben Finger dick mit gerösteten Mandeln.

Sobald alle Theile belegt sind, welches möglichst schnell geschehen muß, so wird die Form zum völligen Erkalten bei Seite gesetzt, endlich herausgenommen, so daß die Vase von schöner Form rein gebildet da steht. Sie wird dann mit den Untersatz mit einem Carmel-Zucker zusammengesetzt, dann mit den in Conserv getunkten Biscuit-Kräpfchen, (welche in Abschnitt von Bäckereien erläutern) voll angefüllt, und über die einander stehenden Sockeln gestellt. (Tab. XXIII. Fig. 12.)

Nro. 16:

Eine Rotunde.

Der unterste Sockel ist aus Pate-Offic, mit gerösteten Mandelschnitten bekränzt, über diesen kommt dann der zweite Sockel, an welchen vier Bögen artige Rundungen ausgeschnitten sind. In diese Rundungen kommt dann ein Gitter von Carmel-Zucker, und dessen Rand mit Zuckerkränzchen belegt, die leeren Zwischenräume des Sockels werden mit Brändteigkräpfchen (wie sie in Abschnitt von Bäckerei bei dem Croque-en-bouche erläutern) besetzt. Nun wird die Rotunde von vier Säulen darüber gesetzt; die Säulen sind von gerösteten Mandeln; die Aeste bilden die Kapitäler, werden besonders an die Hauptstämme angeklebt. Diese Säulen bekränzt eine Platte aus Zuckerteig, mit einem leichten Skelett aus eben diesem Teige, welches die Kuppel oder vielmehr das Dach bildet; über diese Kuppel kommt dann eine zweite Rotunde aus vier Säulen, den ersten gleich bedeckt, und mit einem Ringchen, und einer spitzigen Keule beendet.

Bevor das Stück dann zur Tafel kommt, wird nun das Dach der Rotunde, wie auch das Kleinere mit gesponnenen Zucker (wie welcher bei Nro. 12. erläutert) belegt, und so aufgestellt, das Belegen mit dem Zucker muß den Zweck gewinnen, daß es wie ein gewöhnliches Strohdach aussieht. (Tab. XXIV. Fig. 13.)

Nro. 17.

Springbrunn von Carmel.

Die zwei unteren Sockel werden mit Biscuit-Schnitten, welche mit Eis überstrichen und mit Kittenkäse und Zetraten dekorirt sind, belegt, der dritte wird dann mit Eis bestrichen, und auch mit spanischen Windkränzchen belegt. Die Sockeln werden dann mit Pate-Amand-Croutons besetzt, wie auch Perlen ähnlich mit einem weißen Eise bespritzt. Ueber die Sockeln kommen dann die vier Säulen, welcher von einer weißen Conserv (wie welche bei Nro. 12. erläutert) gegossen sind, dann über diese das Dach von rothen Carmel.Zucker, es werden nun die Abtheilungen gegossen, zu welche man von Blech die dazu bereiteten Formen hat, die werden nun mit Oehl bestrichen, und auch über eine mit Oehl bestrichene Marmorplatte gestellt, es werden stets vier gegossen, und so fort, bis man alle sechzehn hat. Die vier größeren werden dann in ein Quadrat zusammen gestellt, und darüber eine Pate-Offic-Platte, die ungefähr einen Finger breit vorsteht, gelegt, dann eben die zweite Abtheilung, und so fort, bis alle vier bei einander stehen. Sie werden dann über die vier Säulen gehoben, und mit Carmel-Zucker darauf befestigt. Der nun vorstehende Rand der Platten wird dann mit feinen Pate-Amand-Croutons besetzt, wie auch die Abtheilungen des Daches mit spanischen Windbäckereien, und weißem Eise Perlen ähnlich bespritzt. In die Mitte kommt dann der Wasserfall (wie bei Nro. 12. erläutert) so auch auf das Dach die Pfeiler, welche von weißem Tragant-Teig und in hölzernen Formen gepreßt sind. (Tab. XXIV. Fig. 14.)

Nro. 18.

Chinesisches-Cabinet.

Es werden zwei übereinander stehende Sockeln mit Eis überstrichen, dann mit ausgestochenem Kittenkäse und Pistazien belegt, der untere Sockel wird dann mit Genoiser-Schnitten, welche in Conserv getunkt, und mit confitirten Früchten belegt sind, bekränzt, um den zweiten Sockel kommen dann kleine Wandeln mit Obersfaum gefüllt, welche von Pate-Amand gemacht, und mit Orangen-Zucker stark bestäubt sind, (werden eben so bereitet, wie bei Nro. 11. die Orangen). Die Säulen sind von Pate-Offic, die Gitter von Tragant, und die übrigen Bestandtheile von Pate Amand. (Tab. XXV. Fig. 15.)

Nro. 19.

Lyra von spanischen Winden.

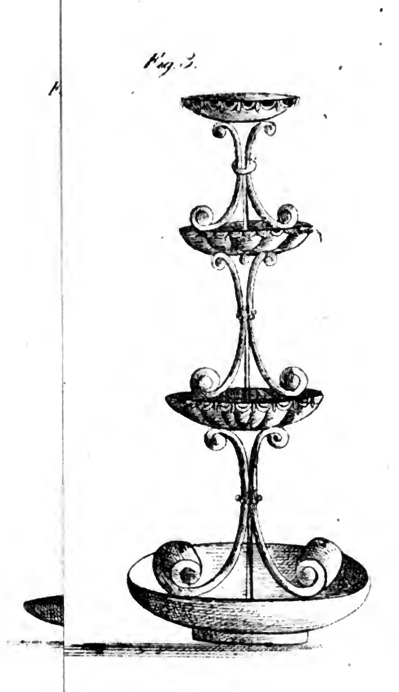
Die zwei übereinander stehenden Sockeln werden wie die Vorhergehenden bereitet. Der größere wird mit aufgestellten biscuit-Rolaten, welche mit Eis überstrichen und mit confitirten Früchten geziert sind, bekränzt, der zweite mit Butterschnitten, welche auch mit Früchten geziert sind, die darauf stehende Lyra ist von spanischer Windmasse (welche man nun auf die Weise bereitet): Es wird nun über einen Bogen Papier der gewünschte Dessin zweimal vorgezeichnet, dann wird dieser Form einen starken Finger dick mit der Masse belegt, und mit kleinen Ringchen auch von selber Masse, welcher mit einer Spritze dressirt werden, eingefaßt, die Mitte dessen Ringchen werden dann mit ganzen Weichseln belegt, und das Ganze dann in einem schwach geheitzten Ofen bloß getrocknet, auf diese Weise werden nun zwei bereitet, nach dem Trocknen werden sie von Papier gelöst, und mit einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, so daß die beiden Theile ein Ganzes bilden. Die Seiten wie auch an welchen Theil sie befestigt sind, werden von einen sehr weißen Tragant gerichtet, und unter die spanische Windmasse verbunden. (Tab. XXV. Fig. 16.)

Nro. 20.

Türkischer Pavillon.

Die zwei übereinander stehenden Sockeln werden, wie die Vorhergehenden erläutern, bereitet, der untere wird mit Butterschnitten, und der zweite mit ausgestochenen Mandelrändchen, welche mit Obst dekorirt sind, bekränzt, über diese Sockeln kommt nun der Pavillon, bei welchen die Säulen von Pate-Office gemacht sind, werden nun mit einem Tragant-Kitt bestrichen, und mit rothen und weißen Streuzucker Abtheilungsweis bestreut, das Dach wird dann von Pate-Office-Teig bereitet, und mit rothen und weißen Pate-Amand-Teig, welcher sehr dünn ausgewalkt ist, in Streifen belegt. Das Ganze wird dann mit einem Tragant-Kitt zusammen gestellt, die vorspringende Platte des Dachs wird mit Pate-Amand-Croutons besetzt, wie auch bei anwendbaren Stellen mit spanischen Windbäckereien. (Tab. XXV. Fig. 17.)

Tab: 20.

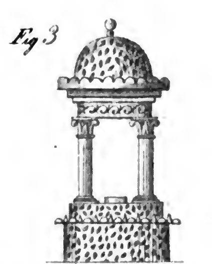


Gr

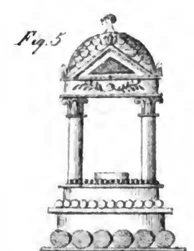
Tab 21

Fig 8

Croque en bouche von Kastanien



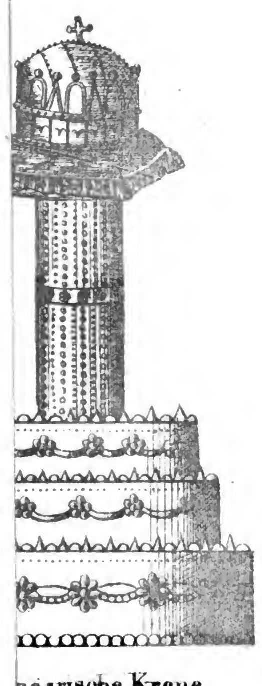
Tempel von Grillage



Tempel von Pate-amand



Tab 22.



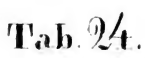
ngarische Krone

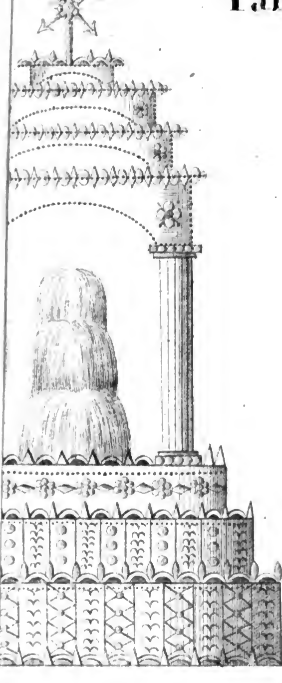


Tab. 23.

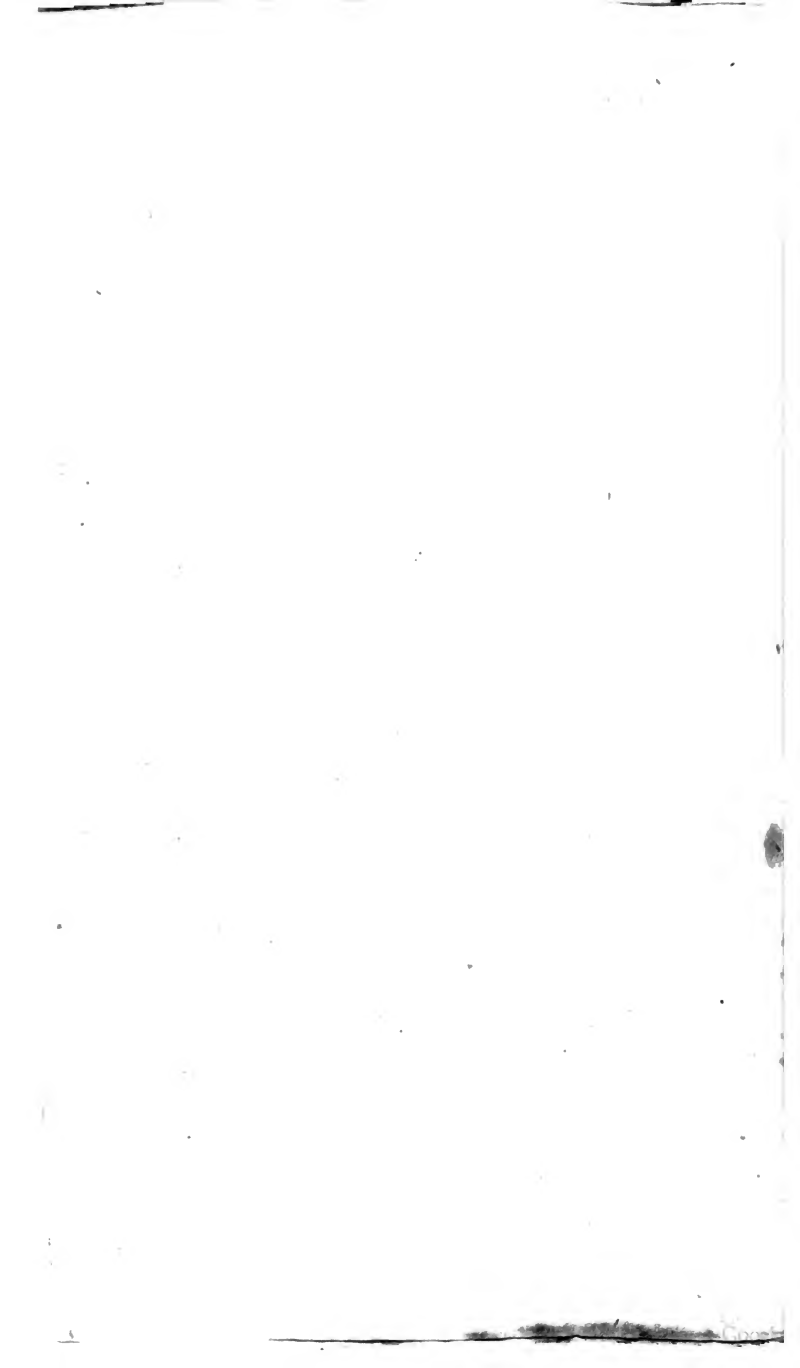


udeln mit Piscuit Krapfen.

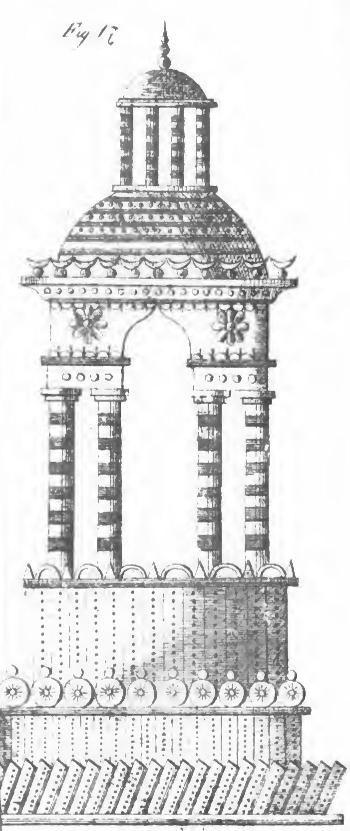




in von Carmehl Zucker



Tab



ürkischer Pavillon.

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Art der Speiszetteln zu Dinées.

Nro. 1.

Speiszetel auf sechs Gedeck

Eine Suppe.
Repphühner-Coulle mit Croton.

Ein Hors d' Oeuvres.
Kleine Vols-au-vent-Pastettchen mit Salpicon.

Ein Rellevée.
Lungenbraten mit Gemüße.

Zwei Entrées.
Filets von Poularden mit Ragout von Champignons.
Kalbs-Cotletten mit Zwiebel-purée.

Ein Braten.
Fasan mit Salat.

Zwei Entrémées.
Blumenkohl mit Butter-Tunke.
Charlotte à la Parisienne.

Nro. 2.

Speiszettel auf sechs Gedecke.

Eine Suppe.
Die Suppe Santé mit Kapauner-Nocken.

Ein Hors d' Oeuvres.
Frikassirte Lamms-Cotletten.

Ein Rellevée.
Das Tafelstück Schwanzel mit Maccaroni.

Zwei Entrées.
Kalbs-Tentron mit Spargelköpfchen.
Salmy von Waldschnepfen.

Ein Braten.
Geschoppte Poularden mit Salat.

Zwei Entremées.
Kohlsprossen mit Crotons.
Spanische Winde mit Obersfaum.

Nro. 3.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Eine Suppe.

Die Soup à la Reine mit Crotons.

Zwei Hors d' Oeuvres.

Crouestade-Pastettchen mit Ragout-Moutglas.
Groquetten von Gänselebern.

Zwei Rellevées.

Sautée von Tick mit Erdäpfeln.
Das Tafelstück à la moderne.

Zwei Entrées.

Die Kalbsnuß mit weißem Ragout.
Sautée von Hasen mit Ragout-Godard.

Zwei Braten.

Gespickter Rehrücken } mit Salat.
do. Indian

Vier Entremées.

Blumenkohl mit Butter-Tunke.
Mayionaise von Poularden.
Soufflée von Vanille.
Creme mit kleinen Bäckereyen.

Nro. 4.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Eine Suppe.

Soup à la Jandiniere mit Hirn-Consome.

Zwei Hors d' Oeuvres.

Dariol-Pastettchen mit Salpicon.
Chaud froid von Repphühnern.

Zwei Rellevées.

Schill mit Hollandaise.
Schepsen-Schlegel mit Gemüße.

Zwei Entrées.

Blanquette von Poularden mit Reis-Crouestade.
Sautée von Reh mit Ragout von Trüffeln.

Zwei Braten.

Fasanen } mit Salat.
Kalbs-Niernbraten

Vier Entremées.

Grüne Erbsen mit Crotons.
Soufflée von Orangen.

Gemischte kleine Backerey.
Gellée von Maresquin.

Nro. 5.

Speiszettel auf vier und zwanzig Gedecke.

Eine Suppe.
(Zwei Töpf.) Die Soup Julienne mit Reis.

Vier Hors d' Oeuvres.
(Zu zwei Schüsseln.) Canapée mit Sardellen-Butter.
Zungen mit Aspic.
Butter-Pastettchen à la Russ.
Frikassirte Lamms-Cotletten.

Zwei Rellevées.
Tick à la Chambort.
Rossbif à la Neapolitaine.

Vier Entrées.
Sautée von Poularden au Supremé.
Kalbs-Grenade mit Champignons-purée.
Escalope von Haselhühner mit Ragout von Schildkröten in Crouestade.
do. von Hasen in Brot-Crouestade mit Trüffeln.

Zwei Braten.
Fasanen
Indian } mit Salat.

Vier Entremées.
Gemischtes Hosche-pot mit Croutons.
Flanken-Auflauf von Reis.
Groque-en bouche mit Oberskaum.
Masedoine mit gemischten Früchten.

Vier große Stücke.
Zwei Stück der Bäckereyen.
Ein Sockel mit Gallandine von Indian.
Eine Forelle über einen Sockel mit Aspic.

Nro. 6.

Speiszettel auf acht und vierzig Gedecke.

Zwei Suppen.
(Zu zwei Töpf.) Soup von Schildkröten mit Madera-Sec und Kapaunernocken.
Krebs-Suppe mit Crotons.

Vier Hors d' Oeuvres.

(Zu vier Schüsseln.) Canapée mit Sardellen-Butter.
Italienischer Salat.
Bouden à la Richelieu.
Dressirte Pastettchen mit Montglas.

Zwei Rellevées.

(Zu zwei Schüsseln.) Schill à la Chambort.
(do.) Tick mit Kräuter-Tunke.

Zwei Piec.

(Zu zwei Schüsseln.) Tafelstück Schwanzel à la moderne.
(do.) Westphäler-Schinken mit Ragout-financiere.

Vier Entrées.

(Zu vier Schüsseln.) Sautée von Poularden à la Chevalier.
(do.) Epigram von Lämmernen.
Turban von Fasanen mit Ragout von Trüffeln.
Escalope von Krammetsvögeln in Brot-Crouestade.

Zwei Braten.

(Zu zwei Schüsseln.) Indian / Rehrücken } mit Salat.

Sechs Entremées.

(Zu vier Schüsseln.) Blumenkohl mit Butter-Tunke.
(Zu zwei Schüsseln.) Trüffel-Pastette.
(do.) Forellen mit Aspic,
(Zu vier Schüsseln.) Flanken-Auflauf von Früchten.
Greme von Orangen mit Ananas-Gellée.
Gemischte Bäckerey.

Vier große Stück.

Zwei Stück der Bäckereyen.
Ein Sockel mit einem faschirten Schweinskopf.
Ein Sockel mit einem Kuchen von Gänselebern.

Schluss=Rede.

Da noch kein Werk erschienen ist, welches sich rühmen könnte von allgemein gelobt und nicht getadelt zu werden, so ist auch mein kurz fassendes Werk, welches noch weit gegen einen classischen ist, darauf gefaßt.

Nun aber leider, was kann man thun, man kann ja den Unverständigen, die selber gar nichts im Stande sind, zu leisten, nicht verbiethen, daß sie ihre Meinung, nach Art ihrer Verständigkeit nicht äußern sollen, denn wenn ein jeder Dichter, oder Verfasser eines Werkes sich scheuen möchte, um nicht getadelt zu werden, so würde nie was geschrieben.

Nun aber ist doch die Art, um die Sache nicht lächerlich zu machen, daß nur einer vom Fache, der es genau gelernet, und sich die Vortheile so theoretisch als praktisch durch viele Jahre erworben, davon ein Belehrungs-Werk ertheilen soll, denn wie kann Einer, der nie gekocht hat, einen Unterricht ertheilen können, welches nun mit den ungarischen Kochbüchern, die seit einigen Jahren erschienen, als Speculation halber häufig geschah.

Es erschien ein Werk von allen alten deutschen schlechten Kochbüchern zusammen geklaubt, unter dem Namen: „Czifray Szakáts Mester," gewesener Koch bei Sr. k. k. Hoheit Erzherzog Palatin, es wurde aber bewiesen, daß da nie ein Czifray weder gelernt, noch in Diensten gewesen ist, und das hochgeehrte Haus auch nie mit dergleichen Köchen sich befaßt hatte, sondern das Werk brauchte nur einen Taufpath und ein klingendes Anlocken.

Dann erschien wieder eines unter dem Namen: „A' Magyar Gazda-Asszony," welches ein bekannter, wohl ein Mann, der viel Erfahrung, und sehr viel gelesen hatte, geschrieben,

aber dennoch hat er das Fach nicht gelernt, und wie kann Jemand, der die Sache nie lernte, einem Andern davon einen Unterricht ertheilen.

Ich sprach einstens auch mit einem dergleichen Verfasser, der ersucht wurde, ein Kochbuch zu schreiben, ich wunderte mich sehr, wie es möglich ist, da sie die Kochkunst nicht gelernet haben, und sie einen Unterricht davon ertheilen wollen, er antwortete mir: „Ich habe mir ja durch fünf Jahre immer selber gekocht, und wenn es auch nicht gut ist, so ist es ja nicht meine Sorge, es soll sich derjenige sorgen, der es gekauft hat.“ Ja leider! wenn dergleichen Unfugen gestattet werden, und das Streben nur dahin zielt, um nur denen Menschen das Geld aus dem Sack zu locken, und nicht nach jenem, um die Unwissenden aufzuklären, und sie mit den neueren und besseren Erzeugungen bekannt zu machen, so wird auch stets das Fach nur so bleiben, wie es allhier gewöhnlich in den Gasthäusern zu finden, wo die Speiszetteln wohl so geschrieben sind, wie in der ersten französischen Restauration, aber leider kommen dagegen Speisen vor, die wohl den größten Tadel verdienen, welche weder das, als was sie angekündigt sind, noch den verständigen, wie auch den unverständigen Gaumen befriedigen, es ist meistens eine zusammengeraffte unregelmäßige Kocherey, von Personen geleistet, die wohl in einem Herrschaftshaus bei der Abwasch gestanden, hie und da etwas aufgefaßt haben, und in Gasthäusern die erste Rolle spielen; die Gäste werden durch die Speiszetteln, die mit technischen Ausdrücken angehäuft sind, gereizt, und wenn das Gericht nun erscheint, so ist es der alte Schlendrian, nur unter einem anderen Namen. Ich hoffe durch diese Rüge mir keine Feinde zuzuziehen, dennoch scheue ich aber nie, die Wahrheit an den Tag zu legen.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Von den Brühen (Consomé's, Reduction, Glace und Aspic).

Zweiter Abschnitt.

Von den Suppen.

Dritter Abschnitt.

Von den Saucen, Faschen und Pressen.

Vierter Abschnitt.

Von den Hors d' Oeuvres.

Seite.

Fünfter Abschnitt.

Von den Fischen (Relevés.)

Sechster Abschnitt.

Von dem Rindfleisch (gros piec).

Siebenter Abschnitt.

Von den Entréen.

Seite.

Achter Abschnitt.

Von den Gemüßen.

Neunter Abschnitt.

Von den Braten.

Zehenter Abschnitt.

Eilfter Abschnitt.

Von den Entrémets.

Zwölfter Abschnitt.

Dreizehnter Abschnitt.

Von den Mehlspeisen.

Vierzehnter Abschnitt.

Von den Gellée-n und Cremen.

Fünfzehnter Abſchnitt.

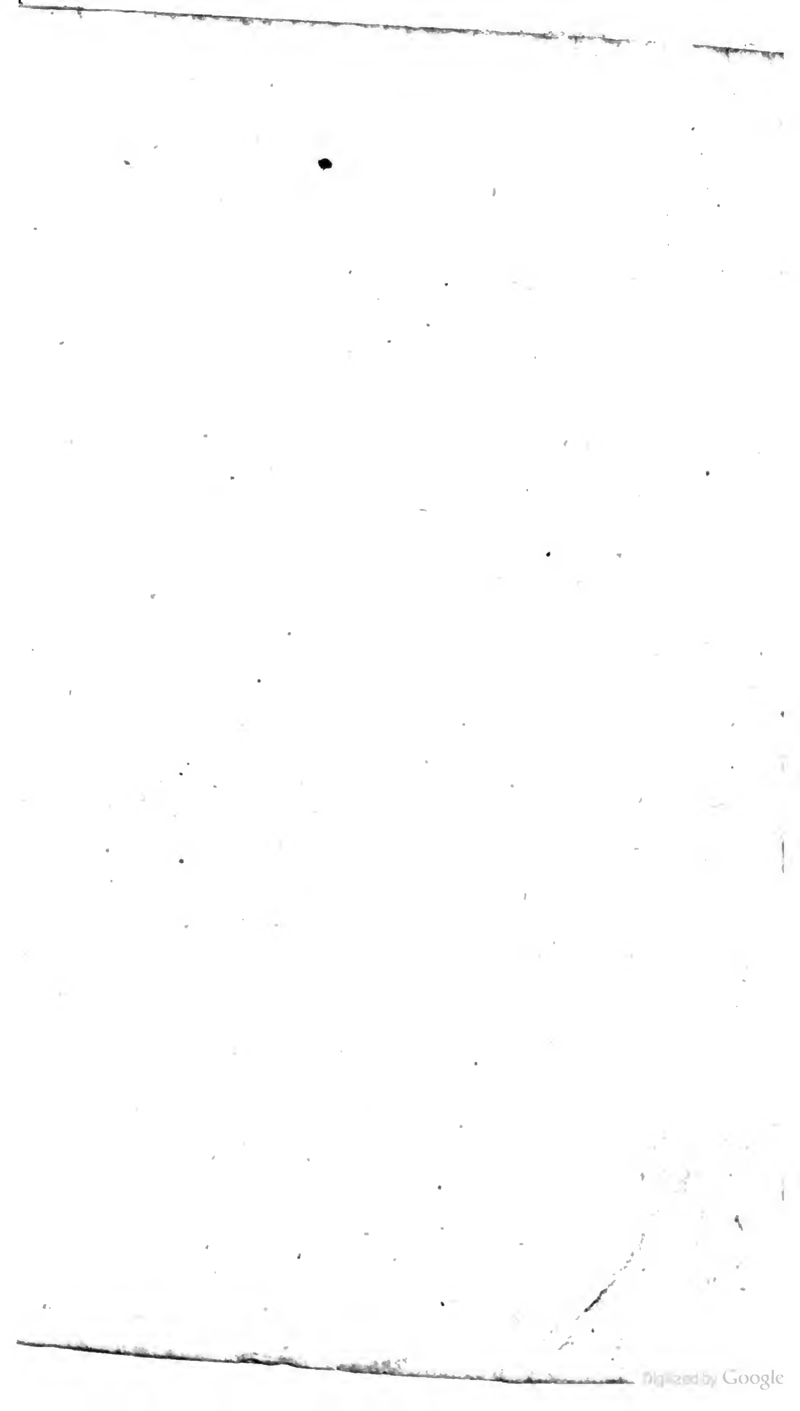
Von den kleinen Bäckereien und Torten.

Sechzehnter Abschnitt.

Von den Gratains, großen Stücken der Bäckereyen, und den dazu gehörenden Teigen:

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Art der Speiszetteln zu Dinées.





Pesth, 1835.

[illegible]druckt bei L[illegible]erer v. [illegible]



